

実りの秋に味わいたい 芋を使ったスイーツの数々

木々が色づき秋が近づくと食べたくなる芋のスイーツ。そのホクホクとした食感や自然な甘み、腹持ちの良さから世代を問わず人気です。大学芋や芋けんぴ、羊羹などの和菓子、プリンやスイートポテト、ロールケーキなどの洋菓子と幅広いバリエーションを楽しめ、芋のスイーツを追いかけるだけでも飽きがることはありません。

鳴門金時角 (写真手前。左から柚子、醤油)

鳴門金時滴 (写真奥。下からチーズ、和三盆、緑茶)

鳴門金時本舗 栗尾商店 グランスタ店

創業から90年以上、徳島県で鳴門金時を使った菓子の製造・販売を営む老舗。鳴門海峡の豊富なミネラルを含んだ砂地で育った鳴門金時を使った「鳴門うず芋」は、創業当初からある阿波の銘菓。初代がハチミツをもとに作り出した糖蜜に、蒸かした鳴門金時を漬け込んで乾燥させた菓子だ。使われる蜜床は誕生以来継ぎ足しながら守られ、「栗尾商店」の菓子作りには欠かせない。その秘伝の蜜床を使った「鳴門金時角」を主力商品として展開しているのが、「鳴門金時本舗 栗尾商店」。菓子一つひとつが整然と形作られ、パッケージもスタイリッシュな商品が揃っているが、見た目はおしゃれでも熟練の職人によって必要以上に手をかけ過ぎず、素材の良さを生かしたお菓みに仕上がっている。

「鳴門金時角」は、鳴門金時を食べやすいひと口大のサイコロ状にカットしてから、蒸かして秘伝の蜜床に漬け込み、乾燥させている。鳴門金時の旨味がギュッと詰まっっていて、蒸かしイモのホクホク感があつたり、糖蜜に漬かってしっとりしていたりと、食べる箇所によって変化する食感も楽しい。フレーバーは、「醤油」や「柚子」「和三盆」「珈琲」、表面に焦げ目をつけた「炙り」など10種類ある。「醤油」は、グランスタ店限定商品。粉末醤油が添付されていて、ふりかけると甘い糖蜜と醤油が相まってみたらし団子のタレのような味わいになる。「柚子」は、国産のユズ皮を一面にトッピング。ユズの爽やかな香りが鼻孔をくすぐり、さっぱりとした後味をもたらす。

紹介のフレーバーに加え、「塩」「レモン」「チョコレート」と6種類ある「鳴門金時滴」は、イモ餡の魅力をそのままに固めた菓子。イモ餡は鳴門金時を皮ごと使い、本練りで仕上げている。しっとり柔らかな口当たりで、皮の風味が自然な旨味を感じさせる。「チーズ」は、イモ餡にプロセスチーズが練り込まれており、チーズの塩気とコクが際立つ。「和三盆」は上品な甘さで、鳴門金時本来の風味を楽しめる。グランスタ店限定の「緑茶」は、緑茶がふんだんに練り込まれ、香り豊かな仕上がりがた。

- 鳴門金時角 (柚子・醤油) 価格:各 756円 (9個入り)
サイズ:縦約30×横約27×高さ約19mm (1個分)
重さ:約17g (1個分)
保存方法:常温 賞味期限:50日間
- 鳴門金時滴 (チーズ・和三盆・緑茶) / 価格:各 378円
サイズ:縦約110×横約35×高さ約25mm (1本分)
重さ:約100g (1本分)
保存方法:常温 賞味期限:50日間

<http://www.kurio.jp/tokyo/>



<https://pogg-sweetpotatopie.com/>



焼きたてスイートポテトパイ プレーン

POGG

価格：1個 298円

サイズ：縦約90×横約40×高さ約30mm

重さ：約65g

保存方法：冷蔵 消費期限：4日間

チーズタルト専門店の「BAKE CHEESE TART」や焼きたてカスタードアップルパイ専門店の「RINGO」など、1つのスイーツに特化した専門店を展開する「株式会社BAKE」のスイートポテトパイ専門店。工房一休型の店舗で、常に焼き立てを提供している。ブランド名は英語でイモを意味する「POTATO」と、掘るを意味する「DIG」を掛け合わせた造語。「さつまいもの美味しさを深掘りする」という想いを込め、これまでの経験と技術を駆使して開発したのが、「焼きたてスイートポテトパイ」だ。土台のパイ生地に、鹿児島産をはじめ厳選した国産サツマイモを使ったスイートポテトペーストを乗せ、その中にスイートポテトクリームを詰めて焼き上げている。三角柱の印象的な形状は、食べた瞬間にパイのサクサク感と、ペーストのホクホク感、クリームのとろりとした食感が一度に楽しめるよう計算されたもの。クリーミーで丸みのあるサツマイモの甘さと、パイの塩気がバランスよく重なり合う。定番には写真の「プレーン」のほか、「紫いも」(298円)もある。また期間限定商品も登場し、2020年10月ごろまでは「抹茶」(320円)を販売。

生スイートポテト(紅いも) (写真左)

生スイートポテト(パンプキン) (写真右)

OIMO 三軒茶屋店

価格：各325円

サイズ：縦約40×横約75
×高さ約22mm

重さ：約40g

保存方法：冷凍

消費期限：7日間

<https://www.oimo.online/?mode=f18>



サツマイモのペーストを焼かずに仕上げる、生スイートポテトで話題の専門店。2018年の誕生以来、百貨店や商業施設に期間限定で出店するポップアップストアと、オンラインショップのみで展開していたが、2020年8月14日に初の路面店をオープンさせた。「OIMO 三軒茶屋店」では、「生スイートポテト」のほかサツマイモを使ったプリンやシュークリーム、「OIMO クリームスムージー」なども販売。「生スイートポテト」は、国産のサツマイモに北海道産生クリームや砂糖などをブレンドし、焼かずに仕立てているので、滑らかでクリーミーな味わい。土台のパイ生地はバターをたっぷり効かせ、248層に重ねて焼き上げている。ほんのり甘いパイはサクサク感が心地よく、しっとりしたペーストとの食感のコントラストがたまらない。「紅いも」はベースのサツマイモペーストに加え、沖縄県宮古島産の紅芋を使用。「パンプキン」は季節限定フレーバーで、サツマイモペーストにカボチャをプラスしている。そのほか、常時10種程がそろう。

お芋のプリン (写真手前)

黄金色の芋金貨 (写真奥)

ふなわかふえ

●お芋のプリン／価格：389円(イトイン396円)

サイズ：直径約65×高さ約50mm

重さ：約93g

保存方法：10℃以下 消費期限：2日間

●黄金色の芋金貨／価格：1箱389円(イトイン396円)

サイズ：直径約45×高さ約2mm(1枚分)、縦約97×横約220×高さ約42mm(1箱分)

重さ：約1g(1枚分)、約50g(1箱分)

保存方法：直射日光、高温多湿を避けた常温 賞味期限：製造日から2か月



<https://funawa.jp/>

「芋ようかん」でおなじみの老舗和菓子店「舟和」が運営する和スイーツカフェ。名物の「芋ようかん」や「あんこ玉」のほか、舟和の商品に使われる素材などで作られるパフェやケーキといったカフェでしか味わえないメニューもある。「お芋のプリン」はカフェ限定の商品。もともと本店の喫茶室で製造・提供されていたものを、「ふなわかふえ」開業を機にテイクアウトもできるよう開発された。イトインでは、お口直しに「黄金色の芋金貨」が添えられている。「お芋のプリン」は、芋ようかんで使用される国産の紅あずまがベースで、サツマイモ特有のねっとりした重みのある食感が特徴。容器の底にはほろ苦いカラメル、上にはクリーム・シャンティを敷き詰め、クルミがあしらわれている。サツマイモの自然な風味に、卵や牛乳のコクが広がるまろやかな味わい。

「黄金色の芋金貨」は、芋ようかんを裏ごししてできた生地に圧力をかけ、焼き上げたノンフライのせんべい。芋ようかんの賞味期限を長くできないかという発想がきっかけで、試行錯誤の末に誕生した。パリパリと軽やかな食感と、素朴な風味が後を引く。

薩摩芋蜜匠 あめんどろや

- 安納芋のいも蜜大学芋 / 価格: 1パック 540円 サイズ: 縦約 50 ~ 65 × 横約 20 ~ 25 × 高さ 20 ~ 25mm (1個分)、縦約 120 × 横約 180 × 高さ約 60mm (1パック分) 重さ: 約 25 ~ 31g (1個分)、約 200g (1パック分) 保存方法: 常温 消費期限: 翌日
- お芋の蜜のロールケーキ (ハーフ) / 価格: 760円 サイズ: 幅約 75 × 高さ約 53 × 長さ約 75mm 重さ: 約 195g 保存方法: 冷蔵 消費期限: 3日間

薩摩芋蜜匠五代目を継承する「唐芋農場」のアンテナショップとして誕生した、芋蜜と芋蜜スイーツの専門店。店名にある「あめんどろ」とは、薩摩半島南部に位置する穎娃(えい)・知覧地方の方言で、地方に代々伝わる芋あめや芋蜜を指す。芋蜜「あめんどろスカートポテトシロップ」は、100%サツマイモだけで作られた無添加のナチュラルシロップ。サツマイモの風味漂う自然な優しい甘さで、ポリフェノールや食物繊維が豊富に含まれている。2015年ミラノ万博で開催されたスイーツの世界カップにおいて、日本チームがこの芋蜜を使用した焼き菓子やジェラート、チョコレートを出品し、見事優勝。それが縁で、チーム監督のマルコ・パオロ・モリナリ氏や、チャンピオンに輝いたパティシエがプロデュースする洋菓子を販売している。

「安納芋のいも蜜大学芋」は、自社農園で収穫したそのままでも十分甘味の強い安納芋に、芋蜜を絡めた素朴なスイーツ。一つひとつ、職人が丁寧に手作業で作っている。ねっとり濃厚な安納芋の風味と、柔らかな芋蜜の甘味が広がるが、甘さにしつこさがなく後味はあっさり。電子レンジで15秒程度温めるとイモ自体の蜜も溶け出し、とろけるような味わいが楽しめる。

「お芋の蜜のロールケーキ」は、「自然なおいしさにこだわったさつま芋ロールケーキを作りたい」という思いから、モリナリ氏の協力を得て誕生した一品。生地には芋蜜と自社農園産安納芋のペーストを練り込んでいる。芋蜜の効果か、密度が高くて弾力のあるしっとりした口当たり。またクリームにも、安納芋のペーストをたっぷり使っている。自然な甘さのスイートポテトクリームで、安納芋の芳醇な香りが心地よい余韻を残す。冷凍してから半解凍状態で食べるのも、冷蔵状態とは違った食感や味わいでおすすめ。

<http://amendoro.com/>



コンビニスイーツピックアップ

このコーナーでは、毎回コンビニエンスストアを回って商品の動きを探り、ホームページなどを参考に話題のスイーツを紹介しています。



芋栗南京、秋のコンビニスイーツ

しっとりとした秋は小腹が空く季節。つつい食事のあとでスイーツをつまんでみたくなるもの。そんな時には、食物繊維たっぷりのサツマイモやクリ、カボチャを使ったスイーツならお腹も十分に満たされる。

ファミリーマートの「栗のバウムクーヘン①」は、イタリア産のマロンペーストを練り込んだ、しっとりとした食感のバウムクーヘン。ほくほくと優しい味だ。「安納芋のタルト②」は、厳選素材を使用したタルト。中に詰まった自家製安納芋ジャムの味わいが濃厚だ。小ぶりだが、食べごたえのあるタルトになっている。

セブン-イレブンの「とろ生かぼちゃプリン③」は、なめらかな食感。ほろ苦いカラメルと、口どけの良いホイップクリームの相性が良い。「お芋さんだんご④」は、もちもちとした団子にスイートポテトのような餡を乗せた。渋い緑茶によく合う。「五郎島金時のさつまいもこ⑤」は、五郎島金時の焼き芋を使用した風味の良いさつまいもクリームを、もちっとした食感のシュー皮に詰めた。シューのピンク色も可愛い、新しいシュークリームだ。

ローソンの「CUPKE 安納芋モンブラン⑥」は、安納芋をたっぷり堪能できる。安納芋ペーストを使用したクリームの下のスポンジはふんわりと軽い。間に入った安納芋のダイスがボリュームを感じさせる。

- ①栗のバウムクーヘン (ファミリーマート)
価格: 150円 重量: 76g サイズ: 縦 9 × 横 6.5 × 高さ 3cm
- ②安納芋のタルト - (ファミリーマート)
価格: 198円 重量: 74g サイズ: 直径 7 × 高さ 2.5cm
- ③とろ生かぼちゃプリン (セブン-イレブン)
価格: 213円 重量: 120g サイズ: 直径 7 × 高さ 6.5cm
- ④お芋さんだんご (セブン-イレブン)
価格: 192円 重量: 120g サイズ: 直径 8.5 × 高さ 4cm
- ⑤五郎島金時のさつまいもこ (セブン-イレブン)
価格: 151円 重量: 79g 直径 7.5 × 高さ 5cm
- ⑥CUPKE 安納芋モンブラン (ローソン)
価格: 295円 重量: 84g 直径 7.5 × 高さ 8.5cm



〒158-0083 東京都世田谷区奥沢 5-2-5
 Tel. 03-3718-0901
 営業時間：9:00～19:00
 休業日：月曜日（祝日の場合は翌日）
<https://www.konatotamago.com>

●スイーツポテト（写真手前）

価格：350～450円 ※1g 4.8円の量り売り
 サイズ：縦約65～70×横約60～70×高さ約60mm
 重さ：約80g
 保存方法：冷蔵または冷凍
 消費期限：冷蔵は当日、冷凍10日間

●シャンパーニュ（写真中央）

価格：518円
 サイズ：縦約90×横約30×高さ約60mm
 重さ：約130g
 保存方法：冷蔵
 消費期限：2日間

●和栗（写真奥）

価格：486円
 サイズ：約90×横約30×高さ約60mm
 重さ：約130g
 保存方法：冷蔵
 消費期限：2日間

※価格はすべて税込み（8%）。
 重量、サイズは多少異なる場合があります。

飾らない見た目は良質な素材や味に対する自信の表れ

創業50年以上で奥沢に店を構えておよそ15年、世代を問わず愛され続けるフランス菓子店。産地や生産者、製法など、自身で確かめ把握した素材のみを使用し、それらの味を活かした菓子作りにこだわっている。控えめな装飾や断面から、どんな素材が使われているかよくわかり、味に対する期待が膨らむ。

「スイーツポテト」は、これを求めて遠方から訪れる人も多い看板商品。紅あずまをじっくり焼いて甘味を十分引き出してから、生クリームやバターと混ぜている。表面をキャラメリゼでコーティングし、注文を受けてからバーナーで炙って香ばしさやカリッとした食感を生み出している。一般的なスイーツポテトのようなねっとりした感じではなく、ふんわりとした食感で、軽やかな口どけ。冷凍での販売で、30分～1時間後が食べごろ。

「シャンパーニュ」は、2020年9月に登場した新作。アルコールを飛ばして香りを残したシャンパンのムースに、ソーチェリーで爽やかな酸味をプラス。ピスタチオの生地、ダックワーズに敷いた糖蜜がけのアーモンドやフランボワーズチョコレートで香ばしさとコクを与えている。ムースの滑らかさや生地のしっとり感、ナッツのカリカリ感など食感の変化も楽しい。

ムースに和栗が使われている「和栗」は、渋皮の渋みが効いた栗本来の旨味と香りが存分に味わえる一品。ヘーゼルナッツのジョコンドに栗のリキュールを加えたガナッシュが敷かれていて、カカオのビターな風味がふくよかな栗の甘味を引き締めている。



取扱製品
 ピックアップ



洋酒各種

ブランデー、ラム、フルーツリキュールなど、洋菓子だけでなく和菓子にも使える洋酒を豊富にご用意しております。

熟成蔵出し黒みりん

「温熱熟成製法」により、濃厚な甘みとコク、熟成香を持つ黒い本みりんです。菓子の甘み付けや焼き色付け等にもおすすめです。

ワイン各種

汎用性の高いライトタイプから、リッチで濃厚なタイプなど多数扱っています。

※上記は一例です。他に甘味料やミックス粉、日持ち向上剤など菓子用に適した製品が多数ございますので、お気軽に弊社営業担当までお問い合わせください。

2019年4月、MCフードスペシャリティーズは「三菱商事ライフサイエンス株式会社」に社名変更しました。

Sweets Trend Vol.98 2020年10月号（2020年10月1日発行）

発行：三菱商事ライフサイエンス株式会社

住所：東京都千代田区有楽町1丁目2番2号 東宝日比谷ビル16階（営業本部）

電話：03-5501-7318 FAX.03-5501-7331

<http://www.mcls-ltd.com/>

Copyright 2020 Mitsubishi Corporation Life Sciences Ltd, All Rights Reserved