



株式会社 東京フード
〒327-0004 栃木県佐野市赤坂町 940-3
TEL: 0283-23-6743
2022年 10月 18日 発信

報道関係者各位

ぜいたくな芋アフタヌーンティーを限定販売

さつま芋スイーツ専門店いも家 kaneki にて販売中

「美味しさと健康」をスローガンに掲げる食品メーカー 株式会社東京フードは(本社：栃木県佐野市／代表取締役社長：塚越 将童/以下 東京フード) は、2022年10月さつま芋スイーツ専門店いも家 kaneki にて新商品、「芋アフタヌーンティー」を発売しました。アフタヌーンティーのためにいもラティエ SHODO (https://www.instagram.com/imolatier_shodo/) がプロデュースしたオリジナル芋スイーツをいも家 kaneki 店舗限定でお召し上がりいただけます。



■ ラジオ番組で意見交換して生まれた逸品

いもラティエ SHODO が出演中のラジオ放送文化放送おかしば (毎週土曜日 11:00-13:00 放送中 <https://www.joqr.co.jp/qr/program/okashi/>) の中で、意見を交換しながら、商品開発を進めてまいりました。



株式会社 東京フード
〒327-0004 栃木県佐野市赤坂町 940-3
TEL: 0283-23-6743

芋バスクチーズケーキ (2種)

一番評判のよかった芋バスクチーズケーキは素材に徹底的にこだわったオリジナルレシピとなり、佐野市の PÂTISSERIE MAMIE.h パティスリーマミーと試行錯誤しながら共同開発した逸品です。姫はるか、京いち姫の芋を生芋から焼き芋を焼いて、ペーストにし、高温のオーブンで短時間で焼き上げました。ラジオ番組の中では芋の量をもう少し増やしたほうが良いなど、貴重なご意見をいただき、改良を重ねて商品化しています。なお、オーガニックシュガー、北海道産クリームチーズ、佐野市秋山地区の関口農場の卵を使用するなど素材にも徹底的にこだわっています。

芋カヌレ

姫はるかの生芋をカットし、中に入れて焼き上げ、美味しさを閉じ込めています。更に、姫はるかペーストもフィリングにしてあります。またオーガニックバニラビーンズ、オーガニックシュガーを使用、福岡県 築上鶏卵の放し飼い卵を使用。カヌレの美味しさに加えて、お芋のしっとり、もっちり感の食感と、香りを楽しんで頂けます。

芋蜜生キャラメル (2種)

奇跡の安納芋蜜 を練り込んだキャラメル、日光紫芋の蜜 を練り込んだキャラメル 2種類あります。口の中に芋の風味、甘さとコクが広がって“芋感”を楽しんで頂けます。後味がスッキリしているところが芋蜜の特徴ですが、「芋蜜生キャラメル」はその良さが活かされた商品になりました。

■芋アフタヌーンティー

- 1 段目：芋カヌレ、芋バスクチーズケーキ 2種（姫はるか、京いち姫）、干し芋ショコラ
- 2 段目：ゴマ大学いも、芋蜜生キャラメル 2種（日光紫、ゴールデン安納芋）、紅はるかカップケーキ
- 3 段目：まるでスイートポテト焼き芋（ゴールデン安納芋）

※ドリンク付き：特製緑茶、コーヒー、4名様でたっぷり楽しんでいただける、オリジナルスイーツでボリュームのあるアフタヌーンティーセットとなっています。



※いもラティエとは

「いもラティエ」とは(株)東京フードにて、日本全国のさつま芋の産地、品種、さつま芋スイーツなどの情報に精通しているスタッフに与えられる称号です。



株式会社 東京フード
〒327-0004 栃木県佐野市赤坂町 940-3
TEL: 0283-23-6743

いもラティエ SHODO



https://www.instagram.com/imolatier_shodo/

さつまいもをこよなく愛し、その美味しさを伝える伝道師として活動しています。

株式会社東京フード / さつまいもスイーツ専門店いも家 kaneki

栃木県佐野市赤坂町 940-3 TEL:0283-23-6743

店舗営業日 : 火曜日～土曜日 (日、月、祝日は定休) 水曜日はポイント2倍デー

公式Instagram : <https://www.instagram.com/imoyakaneki/>



本件に関するお問い合わせ

株式会社 東京フード <https://www.tokyo-food.co.jp/>

メールアドレス info@tokyo-food.co.jp

〒327-0004 栃木県佐野市赤坂町 940-3 TEL: 0283-23-6743