



SHINAGAWA YAKIIMO TERRACE

やきいも屋さん LINEUP



※各店舗一部商品を記載しております。
詳細は各店舗にお問い合わせください。

01 おいもや農家の台所 [東京都 羽村市]

IMO



※必食メニュー /
必食 **皮までおいしい 塩焼きいも**
S: ¥600 M: ¥700 L: ¥800

厳選した茨城県産へにはるか桜島溶岩石で時間をかけて焼くことで甘みを引き出し、仕上げに皮にほんのりと塩味を加えたオリジナル焼き芋。
ほんの少しの塩分が甘味をさらに引き立て、後味にキレを加えています。

02 銀六いも [東京都 品川区]

IMO



※必食メニュー /
必食 **壺焼き芋**
¥700~1,000

厳選したさつまいもを特製の壺の中に吊るし、炭火でじっくり時間をかけてひとつひとつ丁寧にしっとり焼き上げます。季節に合わせて一番美味しい品種を数種類セレクトして焼いています。

03 芋福堂 [群馬県 邑楽郡]

DRINK



※必食メニュー /
必食 **飲む焼き芋&ちつぶす**
※乳 ¥1,000

砂糖不使用、無添加で作られた飲む焼き芋とおいもちつぶすが合わさった思わず写真が撮りたくなるインパクトが絶大な芋ドリンクです！

04 OIMOfacé [埼玉県 三芳町]

FOOD



※必食メニュー /
必食 **おいもとチキンの粒マスタードカレー**
※小麦、乳、鶏肉 ¥1,000

甘い焼きいもと粒マスタードの酸味が相性抜群！スパイスから炒めた本格的なカレーはTVでも紹介され、カフェでも大人気の定番カレーです！マスカルポーネチーズも隠れているのでまろやかな味の变化と上に乗せたさつまいものじゃまの食感と合わせてお楽しみくださいませ。

05 倉田屋お芋sweets [東京都 北区]

IMO



※必食メニュー /
必食 **壺焼き芋 (5品種食べ比べ)**
3種+サービス ¥1,500

今年も「生のお芋」のみを焼いて江戸以来続く本物の焼き芋をお楽しみいただけます。
倉田屋ならではの美味しい5種以上のお芋さん達の味、香り、食感、色などの違いを食べ比べて、さつまいもの魅力を体感してください。

06 よっしーのお芋屋さん。 [長野県 駒ヶ根市]

IMO



※必食メニュー /
必食 **北海道産結実ファームさんの【オホーツクシルク】**
1本 ¥500~

北海道のオホーツク地方は寒暖差のとても激しい気候で、夏の暑さと冬の寒さを比べると、その差は50℃以上にもなります。そんな過酷な条件下で育まれたシルクスweetはトロトロな食感に、是非！一度お試しください。

07 ヒゲ商店 [福井県 あわら市]

IMO



※必食メニュー /
必食 **sweets 石焼き芋**
1g: ¥2

ヒゲ商店では原料のさつまいもは自社農園にて栽培された芋を取扱後はキューリング貯蔵庫にて温度と湿度を徹底管理し熟成されたもののみを使用しております。お芋を焼く石焼き釜も自社製作のオリジナルの石焼き釜を使って中から遠赤外線ですっきり焼き上げます。

08 やきいもコロ [愛知県 刈谷市]

FOOD



※必食メニュー /
必食 **焼き芋コロック パーガー**
※卵、小麦、大豆 ¥1,200

焼き芋からコロックを作り3種類のソースから選べるボリュームあるパーガーです。
甘いコロックに挟んである人参、紫キャベツはオリーブオイルや酢で付けあけ食べた時のバランスがよい感じですよ。

09 おいもやさんmoimoi [千葉県 柏市]

IMO



※必食メニュー /
必食 **焼き芋各種**
¥700

ほくほく系からしっとり系、めったに出会えない希少種まで、個性派ぞろいの焼き芋をお楽しみ下さい。

10 神戸芋屋 志のもと [兵庫県 神戸市]

IMO



※必食メニュー /
必食 **シルクスweet**
¥700~¥800

全国焼き芋グランプリで2度の日本一に輝いた志のもと1番人気の焼き芋です。
甘いだけでなく舌触りの良い皮まで美味しい焼き芋です。

11 sweet&healthy SAZANKA [宮城県 宮崎市]

IMO



※必食メニュー /
必食 **生ほしいも**
中: ¥800 大: ¥1,000

さつまいも品評会で日本一を獲得した紅はかを使用しました。熟成やきいもの生ほしいも。

12 やきいも処DOCO貳番館 [山形県 鶴岡市]

Sweets



※必食メニュー /
必食 **国立やきいも大学 塩バタークレープ**
※小麦、大豆、乳 ¥1,000

品川やきいもテラス限定！
やきいも塩バタークレープに ON THE カリト大学芋。

