2023年04月26日 It Wokashi株式会社
【お芋をテ ィふ る!?をかしな新メニューて リニューアルオーフ ン!】話題の大人気芋スイーツ専門店「をかしなお芋 “芋をかし” 下北沢」から初夏のおて かけにひ ったりな新メニューか2023年5月1日販売開始

It Wokashi株式会社(東京都千代田区)は、芋スイーツ専門店「をかしなお芋 “芋をかし”
下北沢」か ら、初夏のシース ンにひ ったりな新メニューを2023年5月1日(月)
より販売開始致します。(住所:東京都世田 谷区北沢2-12-15
営業時間:平日11時 19時/土日祝10時 19時)
2022年8月20日
に東京・下北沢にオーフ ンして以来、メテ ィアて 話題・土日は行列必至、東京て 大人気の「をかし なお芋 ”芋をかし”
下北沢」にて、食へ 歩きにひ ったりなカッフ 入りの新感覚焼き芋スイーツを2023年5月1日
より販売開始致します。
全4商品の新メニューは、
お芋とチース の甘し ょっは さか 絶妙な、新形態のカッフ 入りクレーフ 「ほ ってり焼き芋のカッフ de クレーフ ク
ワトロフォルマッシ 仕立て 」。販売以来大人気の「飲む焼き芋」をへ ースに進化した「テ ィッフ de焼き芋カヌレ 」なと をこ 用意しました!
クレーフ やカヌレを片手にお出かけしたくなるような、爽やかな初夏のこの時期にひ ったりな“をかしな”芋スイ ーツて す。
食へ 歩きにもひ ったりな、カッフ に入った3種の「ほ ってり焼き芋のカッフ de クレーフ 」!

“クワトロフォルマッシ 仕立て”のお芋とチース の甘し ょっは さか 一押して す!
報道関係各位

ほ ってり焼き芋のカッフ　de クレーフ　こんか りフ リュレ　700円税込
焼き芋はその時期に美味しい国産のさつまいもを厳選して使用。へ ースとなるクレーフ は、「ふっくり芋フ リュレ
」て は使えない不揃いな国産芋をみたらしソースて 和えたみたらし焼き芋と軽やかなホイッフ クリーム、みたらし
ソースをあわせてふんわりと巻き、その上にさつまいもへ ーストに生クリームとキャラメルソースをあわせた優し い甘さのお芋クリームをたっふ りとトッヒ ンク 。
定番のこんか りフ リュレは、仕上け に三温糖をまふ し、お客様の目の前て 表面をこんか りフ リュレすることて ライ フ 感も楽しめます。

フ リュレのカリっとした食感や、お芋クリームのなめらかな舌触り、焼き芋のコ ロコ ロ食感か 相まって口の中に幸 せか 広か ります。
ほ ってり焼き芋のカッフ deクレーフ　は ちは ち紫芋モンフ ラン　780円税込
へ ースのカッフ クレーフ の上に、国産の紫芋へ ーストと生クリームをあわせたほっこり感のある紫芋クリームと、
みたらしソースをからめた国産焼き芋をトッヒ ンク 。食感のアクセントに昔なか らのハ チハ チ飴をトッヒ ンク して 遊ひ 心をフ ラス。お芋チッフ スも添えて見た目も華やかに仕上け ました。
ハ チハ チと弾ける食感か 楽しく、刺激的な夏を迎えたい方はは ちは ち紫芋フレーハ ーか ひ ったり
ほ ってり焼き芋のカッフ deクレーフ　クワトロフォルマッシ 仕立て　780円税込

チース とはちみつの甘し ょっは い美味しさて 人々を虜にするヒ サ の「クワトロフォルマッシ 」。
この夏は“クワト ロフォルマッシ 風のクレーフ ”はいかか て しょうか?
へ ースのカッフ クレーフ の上に、コ ルコ ンソ ーラやミックスチース なと 4種類のチース をトッヒ ク し、表面をこ
んか りフ リュレ。お芋クリームや生クリームのほっこりとした甘味と4種のチース の塩味か クセになる美味しさ。
アクセントのコ ルコ ンソ ーラか 少し大人な味わいて 、芋をかしならて はの<いとをかし>なクレーフ に仕上か りま した!
お芋をテ ィふ る!?初夏のお出かけは焼き芋カヌレを片手にラテにテ ィッフ ！
芋をかしのためた けに手作りされたカヌレは中に蜜芋餡か たっふ りつまった贅沢な味わい。
テ ィッフ de焼き芋カヌレ 780円税込
オーフ ン当初から大人気の「飲む焼き芋」に焼き芋カヌレをのせた、その名も<テ ィッフ de焼き芋カヌレ>か 数量 限定て 登場!
主役の焼き芋カヌレは、素材や手作りにこた わったチョコレート専門店〈ショコラトリー サント ク ラス〉て 芋をか
しのためた けに開発されたオリシ ナルメニュー。カカオ70%のスへ イン産チョコレートを使用したショコラカヌ
レの中に蜜芋餡か たっふ りと詰まっており、ひと口食へ た途端にお芋本来の美味しさか 口の中て広か ります。蜜芋
餡を十分に引き立たせるため、カヌレ生地は通常よりもちもち感をあえて抑え、ヒ ターチョコレートをあわせるこ
とて 味と食感のハ ランスを調整しました。お芋の甘みとチョコレートのほろ苦さの絶妙なハーモニーをお楽しみく た さい。

“飲む焼き芋”をへ ースにしたお芋ラテにほ ってりとした生クリームを重ねて、そこに焼き芋カ

ヌレをテ ィッフ し
て食へ ると、口の中に幸せな甘さか 広か ります。1日20個の限定販売なのて 、売り切れる前にせ ひお試しくた さ い。
オーフ ン以来好評な下記商品も引き続き販売しています。 恋来、飲む焼き芋　650 税込

芋なのにコ クコ ク飲めちゃう、新感覚の“をかしな”ト リンクて す。
「 芋」と「紫芋」の2層か まるて 夕日のように綺麗(をかし)て 、芋と豆乳を合わせたまろやかな口当たり。ホイッ フ クリームやみたらしソースとの相性も抜群て す。
また、クリームの上にはお口直しの芋チッフ スと、芋ハ ター餡のお団子をトッヒ ンク 。
ト リンクなのに、焼き芋て もあり、スイーツて もある、贅沢な一品て す。
「をかしな恋みくし 」付き。 ふ っくり芋フ リュレ　630 税込
そのままて も美味しい、厳選した国内産の焼き芋に、芋キャラメルクリームを”ふ っくり”と可愛らしく(をかしに)乗せました。
表面はキャラメリセ し香は しく、仕上け のヒマラヤ岩塩か アクセントに。
甘味と塩味のハ ランスか 絶妙な、“をかしな”芋フ リュレて す。
※芋アイス&芋チッフ スはオフ ション。(+ 150)
芋スイーツ専門店「をかしなお芋 芋をかし」とは

“ エモい ” 芋スイーツ専門店「をかしなお芋 芋をかし」とは、2022年8月20日
に東京・下北沢にオーフ ンし瞬く 間にメテ ィアて 話題となった。
土日は行列必至の下北沢て 人気の進化系芋スイーツ専門店。
店名の「芋をかし」は、【 芋 × いとをかし = 芋をかし 】のかけ言葉。
進化系お芋スイーツ専門店ということに加え、「いとをかし」の感性を芋て 表現していく。そんな想いを込めて「 芋をかし」を作りました。
四季の趣を感し ていたた ける...」「遊ひ 心のある...」「素材へのこた わりや素晴らしさ...」「可愛らしく、愛らし い...」このような “をかし” な芋スイーツを、芋をかし
は届けてまいります。
【 大三萬年堂HANARE】とは...
江 中期の創業以来、愛され続ける兵庫の老舗和菓子屋<大三萬年堂>の13代目か フ ロテ ュースする和スイーツ専
門店。“温故知新・和洋折衷”をテーマに、<大三萬年堂>秘伝のあんこを使用するなと 代々受け継か れてきた自
慢の素材を使用しつつ、見た目の可愛らしさやヘルシーさを意識した「和まかろん」や「あす き とかかお」なと 、 時代に合わせた新感覚和スイーツを展開。
老若男女問わす 楽しんて いたた けるよう、米粉や発酵食品、豆乳クリームなと 一つ一つ素材にこた わった人にも環 境にも優しいメニューか 魅力。
■大三萬年堂 13代目「安原伶香」フ ロフィール 和菓子・ネオ和菓子専門家 / (株)HANARE
代表取締役社　江 中期創業和菓子店〈大三萬年堂〉十三代目
〈大三萬年堂 HANARE〉フ ロテ ューサー
家業か 江 時代中期から続く老舗の和菓子屋て 、幼少期より和菓子や和文化と深い接点を持つ。伝統と新しさを兼
ね備えた和洋折衷のスイーツ「和スイーツ」を通し て和菓子や着物、茶道なと の和文化の素晴らしさを多くの方々 へ伝えている。
「Hanako」や「美人百花」なと 各媒体て の執筆、コメンテーターとしても活躍。 テレヒ 東京「カイアの夜明け」なと 多数のメテ ィアにも出演。
[スイーツライター] ・Hanako.tokyoコラム連載 ・美人百花.com コラム連載
店舗情報

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com