

■新商品「蜜いもプリンブリュレ」について

「蜜いもプリンブリュレ」は、「芋うらら」が幅広い世代の皆様にさつまいも本来の美味しさを味わっていただけるようご用意する商品の一つです。

芋うらら自慢の、しっとりねっとりとした蜜たっぷりの焼き芋に、とろとろなプリンを流し込み、焼き上げました。さらに、濃厚なミルクソフトにお店で焼いたさつまいもなどをブレンドしたなめらかな口当たりの自家製ソフトクリームを添えています。お芋蜜を追いかけし、**冷たい食感・温かな食感・甘じょっぱさが、お口に**

広がる贅沢なひとときをお届けします。一度食べ始めると止まらなくなる味わいです。

■「蜜いもプリンブリュレ」の美味しさのポイント

- **とろ〜り甘い自家製焼き芋：**しっとり、ねっとりとした舌触りで、甘い蜜がたっぷりと凝縮された自慢の焼き芋の表面を香ばしくキャラメリゼして使用しています。
- **とろとろプリン：**舌の上でとろけるとろとろプリン。一口食べれば、プリンの甘美な幸福感がふわりと広がり、遅れてやってくるお芋の優しい甘さがハーモニーを奏でます。
- **相性抜群の自家製ソフトクリーム：**濃厚なミルクソフトに、お店で焼き上げた焼き芋をブレンドした、なめらかな口溶けの自家製ソフトクリーム。さらに、トッピングとしてお芋蜜と自家製のお芋チップスを添えた専門店ならではの芋尽くしのソフトクリームに仕上げました。温かい焼き芋と冷たいソフトクリームのコントラストも魅力です。
- **和と洋の絶妙な融合：**キャラメリゼされた和の焼き芋と特製のお芋蜜、洋風のお芋プリン、そして冷たいミルクソフト が見事に調和し、他にない贅沢な味わいを生み出しています。
- **こだわりの素材と手作り製法：**生産者が大切に育てたさつまいもの甘みを最大限に引き出すため、厳選した素材のみを使用。保存料や着色料不使用の無添加素材を中心に、工房で一つひとつ手作りしています。

これらの要素が組み合わさることで、甘じょっぱさと多様な食感、そして和洋折衷の風味がお芋を通して一度に楽しめる、こだわりの一品に仕上がっています。