



## YAKIIMO menu



### 熟成やきいも

生産地は、宮崎県田野町。やきいも専用の畑で丁寧に育てられ、じっくりと甘みに磨きをかけるために熟成されたやきいもです。蜜が溢れ出す甘さと、なめらかな食感をお楽しみください。

- 熟成やきいも 100g 320yen(+tax) ~  
(目安: 1本 100g~300g)
- 熟成やきいもお得袋 1,000yen(+tax)
- 熟成やきいもカップ 320yen(+tax)



### 極蜜熟成やきいも

独自方式の2度焼きで、冷凍庫から取り出してすぐに食べられる、冷やしやきいも用に仕上げました。天然芋蜜たっぷりの、やきいも本来の甘みをお楽しみください。

- 極蜜熟成やきいも 100g 370yen(+tax) ~  
(目安: 1本 30g~150g)
- 極蜜熟成やきいもお得袋 1,000yen(+tax)
- 極蜜熟成やきいもカップ 370yen(+tax)



HOW TO SAZANKA

食べ方いろいろ。

SAZANKAの楽しみ方

FROZEN YAKIIMO



冷凍やきいも

半解凍にして、天然焼き芋アイスとしてお召し上がりいただくのもオススメ！

COLD YAKIIMO



冷やしやきいも

冷やして、天然スイートポテトとしてお召し上がりいただくのもオススメ！

HOT YAKIIMO



温かいやきいも

温めて、とろとろで甘いやきいもとしてお召し上がりいただくのもオススメ！