

春夏に美味しい! "ひんやりとろーり"さつまいもスイーツ 「冷やし蜜芋」2/20 より期間限定で新発売

加速する「さつまいも需要」に応える、沖縄県産黒糖仕立ての冷やして美味しい蜜がけさつまいも

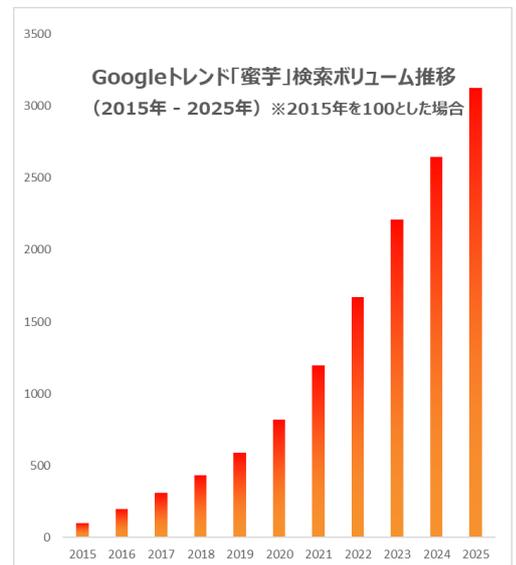
蒸し豆・煮豆・佃煮メーカーの株式会社マルヤナギ小倉屋（神戸市東灘区:代表取締役社長 柳本勇治）は、昨今のさつまいもブームと長期化する夏による涼味ニーズの高まりを受け、冷やして食べる新感覚デザート「冷やし蜜いも」を2026年2月20日より順次全国のスーパー・小売店で発売し、9月末まで期間限定販売いたします。



開発背景：日常の「おかず」から、至福の「冷スイーツ」へ

近年、「しっとり」「ねっとり」としたタイプのさつまいもがスイーツとして食べられるようになり、さつまいもの通年需要が拡大しています。特に「蜜芋」の人気は高く、Googleトレンドでは、2015年からの10年間で「蜜芋」の検索ボリュームは約31倍に拡大し、特に2023年以降のトレンドが顕著になっています。和菓子・冷菓・菓子・生菓子など幅広いジャンルで、「蜜芋」関連商品が続々と新発売されています。

これまで弊社の袋惣菜は、おかずやお弁当の一品として活用できる惣菜寄りの甘煮が中心でしたが、こうした市場の変化を受け、「冷やして楽しむスイーツ」を開発することで、日常のおかずという枠を超え、デザートとして味わっていただく新たな食シーンを提案します。



商品概要

冷やし蜜芋

内容量：115g

標準小売価格：238 円(税込 257 円)

保存方法：常温

販売期間：2月20日～9月末まで（春夏限定）

賞味期間：90日



■ やわらかなさつまいもに、トロっと蜜がけ

とろける食感のやわらかさつまいもにとろ〜り蜜をたっぷり。

■ 沖縄産黒糖を使用

沖縄産黒糖を使用し、コクがあるのに後味すっきり。

■ 冷蔵庫で冷やして、ひんやりおいしい！

暑い夏こそ食べたくなる、しっかり冷やしておいしいスイーツ！

<商品特徴>

使用しているさつまいもは、「蜜芋」から連想されるイメージに合わせ、従来品のホクホクとした食感ではなく、やわらかい食感の原料を厳選しました。とろとした蜜をさつまいもにしっかり絡め、ひとくちごとに一体感のあるおいしさを感じられるよう工夫しています。さらに、しっかり冷やすことで、よりおいしさが引き立つ処方になっています。