

専門店に聞く！秋の味覚さつまいも と焼き芋の魅力

焼き芋カフェなかむら屋は、ここ甲府店を本店に構え、今春には2号店となる軽井沢店をオープンしました。本店と同様に他店舗でも山梨県産のさつまいもを提供するため、大切に育てるのが「県産さつまいも」の安定した供給と村田さんはいいます。そこで、今年から新たな試みとして始めたのが、苗を自ら仕入れて県内の提携農家に依頼してさつまいもを作ってもら

地域の活性化も担う さつまいも専門店へ

年間を通しておいしい焼き芋を皆さまに提供することができています」と専門店ならではのおいしさの秘密を教えてくださいました。また、焼き芋とともにシヨーカーズに並ぶ種類豊富なスイーツは、一度焼き芋にしたさつまいもを素材として使用しています。「砂糖や添加物は控え、さつまいも本来の味を活かして作っています。美容と健康に良く、最近話題の腸活にもおすすめです。体の免疫システムは腸に集中しており、免疫機能を高めるためにも焼き芋やさつまいもスイーツを食べて、健康でハッピーな気分になっていただけたら嬉しいですね」



株式会社 中村企画
焼き芋カフェなかむら屋
会計・企画主任 村田玲子さん
東京都在住中、山梨の友人の勧めを受け、(株)中村企画へ入社。カフェの立ち上げのため山梨へ移住。



こと。「県産のさつまいもであれば価格も安定しますし、安心安全にも繋がります。また、当店の商品を通じて地元産の農産物により身近に感じていただければ、地域への貢献にもなると思っています。スタートしたばかりの取り組みですが、農家さんたちと協力しながら土台を固めて、さつまいもの安定供給を目指していきたいです」と地域とともに発展したいという、なかむら屋の根底にある想いを教えてくれました。想いを込めて作られたなかむら屋の特別な味わいを、この秋ぜひ楽しんでみませんか。

食べて気分も晴れ晴れ なかむら屋の焼き芋

山の手通りを甲斐市方面に向かうと、荒川の手前に「焼き芋カフェなかむら屋」があります。2020年のクリスマススイブに、山梨県では珍しい焼き芋の専門店としてオープンしました。「スーパーなどで普段目にする品種は、茨城県をはじめ他県産が中心です。山梨の自然で育まれたさつまいもを使って魅力発信したいという思いのもとオープン。県産のさつまいもを

使ったメニューが楽しめます」そう出迎えてくれたのは、カフェの立ち上げからスイーツの開発を主に担当し、テイクアウトやランチの展開にも携わってきた村田玲子さんです。店頭で並ぶ焼き芋について「向うと」スチームと高温を駆使した3段階の特別な焼き方をしています。1時間半ほどかけてじっくりと焼き上げること素材の旨みが引き立つんです。さらに、焼き立てのおいしさを損なわないよう、すぐさま急速冷凍もしています。そのため、



日本人にとって昔から馴染み深いさつまいも。日本伝来のルートは複数あり、一説には1600年代、原産国であるアメリカ大陸から中国に伝わり、その後琉球王国へ渡来し鹿児島を経て日本全土に広がったとされています。近年の健康志向の高まりにより、現在も第4次焼き芋ブームの真っ只中です。今号では、県内外のさつまいもファンが集う「焼き芋カフェなかむら屋」へ伺い、さつまいもと焼き芋の魅力に迫りました。

焼き芋カフェ人気スイーツ！ さつまいもがこんな極上スイーツに ※価格全て税込

「モンブラン」580円
お店で唯一のスポンジケーキを使用した特別感のあるスイーツ。ふんわりロールケーキの上に、さつまいもクリームをたっぷり絞った見た目にも楽しいデザート。



「おいもアイス」420円
残暑の時期にも嬉しいひんやりスイーツ。さわやかなバニラアイスクリームにおすすめの冷やし焼き芋とチップスをのせて贅沢に。



「さつまいものパイ」250円
サクサクのパイ生地の中には、あっさりした甘さのさつまいもクリームがたっぷり！ほのかに香るシナモン風味で、くるみの香ばしさも良いアクセント。季節でさつまいものチョコクリームに変わること。近々新しいパイも登場予定。



「さつまいものチーズケーキ」250円
お店自慢のさつまいもとクリームチーズを半々で配合したチーズケーキは、満足感はそのままだにヘルシーな仕上がりに。何個でも食べられてしまう魅惑の味は、お店人気No.1。

「スイートポテト」230円
お芋スイーツの定番と言えばコレ！さつまいも本来の甘さが引き立つように当初のレシピよりも砂糖の使用量を減らし、素材そのままの味となめらかな口当たりが楽しめる逸品。



「冷やし焼き芋のスコップケーキ」
(材料)
冷やし焼き芋、市販のカステラ、生クリーム・砂糖(または市販のホイップクリーム)、好きなフルーツ

お店直伝！自宅で焼き芋をもっと楽しめる簡単レシピ

- ①ガラスの容器の底に冷やし焼き芋、5~10cm厚さに切ったカステラを敷く。
- ②砂糖を入れてホイップしたクリーム(市販のホイップであればそのまま)をカステラの上に塗る。
- ③薄く切った(角切りでもOK)冷やし焼き芋やお好きなフルーツをのせる。
- ④さらにホイップクリームを重ねる。
- ⑤②~④を繰り返す。
- ⑥最後にクリームの上にフルーツを飾ってできあがり。
※大きめの容器で作ったら、スプーンでざっくりとすくってお皿に取り分けて召し上がれ！



焼き芋カフェなかむら屋
甲府市千塚2-1-10 TEL.055-244-5868
営業時間 10:00~19:00(在庫により異なる)
定休日 火曜日
「スイーツ以外にもパスタや、冬の寒い時期にかけてはシチューやグラタンなどのさつまいもを堪能できるランチメニューもご用意。好きなデザートに季節のフルーツやクリームで飾りつけた「パースデープレート」の提供もしています。(要予約)」



焼き芋カフェなかむら屋 おすすめのさつまいも6種！

なかむら屋では、1年中おいしい焼き芋を提供するため、一定の湿度・温度を管理し、菌が付きにくいキュアリング貯蔵法を採用。掘りたてよりも寝かせた方が甘みに深みが増します。品種によって変わる味や食感の違いをぜひ楽しんで！

価格：Mサイズ330円 / Lサイズ360円(全て税込)

ほくほく系

「あけの金時」
北杜市明野町で収穫される県内の代表とも言えるさつまいも。昔ながらの品種で、栗さんともよく使われている。ほくほくの食感とあっさりとした甘さから男性の人気も高い品種。

「しろほろり」
※9月下旬～登場予定
白い色味が珍しく、じゃがいもを細長くしたような見た目、ほろりとお口でほどける、やさしい甘さのさつまいも。

「紫いも」
※9月下旬～登場予定
あざやかな紫色の正体は、赤ワインなどに含まれるポリフェノールが一種で目に良い栄養素としても知られるアントシアニン。ほくほくとしっとりの中の食感。

「ハロウィンスイーツ」
その名の通り、かぼちゃに似たオレンジ色のサツマイモ。βカロテンが普通のさつまいもの100倍あると言われ、栄養価がとても高い。しっとり系の中では落ち着いた甘みで食べやすい品種。

しっとり系

「シルクスイート」
「絹のようにしっとり焼き上がる」という由来を持つシルクスイートは、ねっとりとした食感と焼いている間に蜜が皮の表面に出るほど天然のスイーツのような甘さが魅力。

「紅はるか」
一般的なさつまいもの品種である、紅あずまよりも「はるかにおいしい」ということが名前の由来。シルクスイート同様の蜜タイプで、糖度がとても高いさつまいも。