

“最先端の
やきいもグルメ”
を楽しんで。



まだまだ熱い、
やきいもフェス。

2024
1/17 水
～3/3 日 まで
イベントスペースにて



①⑧⑨
焼きたて
①11:00 ②14:00
焼き上がり予定!

品川pukupuku直伝

超蜜®やきいも 1本 600円税込

蜜が滴るほど甘いのに無添加、独自の製法で焼いたこだわりのやきいもです。品川の「焼き芋専門店 超蜜®やきいも pukupuku」の店主・須藤師範直伝の技で焼き上げます。土・日・祝日はニコエのやきいも職人が焼いた、焼きたての超蜜®やきいもをお楽しみいただけます。



5本(ギフト箱入り) 3,996円税込  1本 777円税込 

冷凍ギフト 発送承ります



詳しくはこちら

<焼きたて> 大地のパイ 紅はるか

紅はるかのねっとりした口だけに、繊維感のある干し芋をプラスして、春華堂自慢の二段階仕込みパイ生地で包みました。

200円税込



紅はるか

やみつき!パリパリ おさつ スティック

自家製のタレをたっぷり絡めたパリパリのお芋チップスはおいしくて手が止まらなくなること間違いなし!

500円税込

本日の
お芋



うなぎいも ブリュレ

うなぎいもをカスタードで2層に重ね、カンナード(フランス産ブラウンシュガー)で、3度焼きしたカリカリのキャラメリゼで包みました。

700円税込

うなぎ
いも



NEW

紅あずまの モンブラン ソフト

600円税込

紅あずま



千葉・茨城県産の濃厚な紅あずまをたっぷりモンブラン仕立てに。フレッシュなミルクソフトクリームの中に忍ばせた自家製キャラメルソースと合わせてお楽しみください。

※花の種類や数は入荷の状況により異なります

五穀屋 超蜜®やきいもの 和みまんじゅう

国産天然酵母を使用したふかふかの生地で、お芋のあんをくるんだ五穀屋特製の蒸したてまんじゅうです。

350円税込

超蜜®
やきいも



超蜜®
やきいも



五穀屋

吟醸麹の焼き芋甘酒

～喜界島の黒蜜と豆乳クリームがけ～

「飲む点滴」とも言われる甘酒に、超蜜やきいもを合わせ、喜界島の黒蜜と豆乳クリームを添えて仕上げました。

550円税込



Hamakita Sweets Community
nicoe



www.nicoe.jp

浜松市浜名区染地台6丁目7-11

TEL/053-586-4567(代表)受付/9:00~17:00

営業時間/10:00~18:00

●写真は全てイメージです。●価格は全て税込価格です。●店舗の営業日・時間が変更となる場合がございます。お電話もしくはホームページにてお確かめのうえ、ご来店ください。●商品の形状や店舗情報は、予告なく変更させていただく場合がございます。●この掲載内容は2024年1月のものです。

※臨時休館日は、nicoe代表にお問い合わせ、またはHPをご覧ください。

