



～ホテルアソシアとの初のコラボ企画～

豊橋ブランドさつまい「うずらいも」を使ったスイーツを限定販売！

株式会社道の駅とよはし（愛知県豊橋市、代表取締役社長：浅井由崇）は、この度、ホテルアソシア豊橋（愛知県豊橋市花田町 総支配人 佐々木康治朗）の全面協力のもと、2022年1月4日（火）より、1Fロビーラウンジ シーナリーで、ブランドさつまい「うずらいも」を使用した「うずらいも」スイーツを期間限定で販売いたします。今回、初めてホテル業態とのコラボレーションということで、豊橋市民はもちろん、ホテルをご利用されるすべての皆様楽しんでいただけることを期待しております。

◆「うずらいも」について

道の駅とよはしとさつまい農家の4代目・伊藤さんが中心となって栽培するさつまい（品種：紅はるか）。豊橋市が生産量日本一を誇る「うずら卵」の殻を畑にまいて栽培しており、濃い色めが特徴です。2020年秋より一般販売を開始。加工品の「うずらいもチップス」は年間1万5千袋売れる人気商品。一般投票によって決まったうずらいもキャラクター「うずも」とともに道の駅とよはしで愛されています。

◆取扱商品

① うずらいものスイートポテト¥460（税サ込）

皮付きのうずらいもをオーブンでじっくりと焼き上げ、うずらいも本来のねっとりとした甘みを最大限に楽しんでもらえる一品です。

「うずも」の髪の毛に見立てた赤いチョコレートがアクセントです。

② うずらいものモンブラン¥480（税サ込）

たっぷりのうずらいもクリームの中に、さつまいと相性の良いリンゴのソテーを入れています。うずらいもの甘みとリンゴの酸味を楽しむことができ、「うずも」の尻尾についている葉っぱを添えています。



◆販売詳細

販売期間：2022/1/4（火）～2022/1/31（月） ※各ケーキとも、1日限定10個

販売場所：ホテルアソシア豊橋 1F ロビーラウンジ シーナリー / 営業時間 10：00～22：00

お問合せ：0532-57-1036 / レストランロジェール（受付時間 7：00～22：00）

◆ホテルアソシア パストリースタッフ 畑谷恵理（はたたにえり）のコメント / 考案者

うずらいも生産者の伊藤さんから伺ったお話や試食をもとに、うずらいも本来の甘さやねっとりとした食感を楽しめるケーキを目指しました。キャラクター「うずも」をモチーフにした飾りを取り入れ、「うずも」ファンの皆様にも楽しみながら食べていただけるよう工夫していますので、ぜひ見た目にも注目していただければと思います。

◆お問い合わせ

・ホテルアソシア豊橋 総支配人室 山口／岡田

TEL：0532-57-1012（直通）／FAX：0532-57-1023

・株式会社道の駅とよはし 駅長 白井／副駅長 吉開（よしがい）／旭（あさひ）

TEL：0532-21-3500／FAX：0532-21-4555