

## 昨年 完売が続いた「うずらいもスイーツ」がリニューアル再登場！ 「道の駅とよはし」×「ホテルアソシア豊橋」スイーツコラボ第二弾 1/4 スタート

ホテルアソシア豊橋(愛知県豊橋市花田町 総支配人 久保儀一)では、道の駅とよはし(愛知県豊橋市東七根町 代表取締役社長 浅井由崇)が手掛けるブランドさつま芋「うずらいも」を使用した「うずらいもスイーツ」を2023年1月4日(水)より、1Fロビーラウンジ シーナリーで販売します。「うずらいも」を使ったスイーツの販売は、2022年1月に続き2年目。今回は可愛い「うずも」と見つめ合ったり、芋掘り体験！？を楽しめる2品を用意しています。

### ■ 「うずらいも」とは

道の駅とよはしとさつま芋農家の伊藤さんが中心となって栽培するさつま芋(品種:紅はるか)。豊橋市が生産量日本一を誇る「うずら卵」の殻を乾燥させ、混ぜ合わせた土で栽培されており、強い甘みと濃い色が特徴です。

### ■ 収穫から50日以上寝かしたうずらいものスイーツ！

さつまいもは貯蔵するとでんぷんが糖質に変わるため、温度と湿度が管理された伊藤農園で50日以上寝かしたうずらいもを、素材を活かしたねっとりろける甘さたっぷりのスイーツに仕上げました。

秋の収穫最盛期から2か月経った今だからこそ味わえる美味しさ。

また、道の駅とよはし公認のうずらいもスイーツが購入できるのはホテルアソシア豊橋だけです！

#### ① うずらいもの芋掘りティラミス ¥600(テイクアウト時)

うずらいもスイートポテトの上にティラミスクリームと芋の甘露煮をのせ、お芋畑を再現。スコップスプーンを使ってお芋の収穫を楽しみながらお召し上がりいただける一品です。

#### ② うずらいものスイートポテト ¥600(テイクアウト時)

皮付きのうずらいもをオープ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めるように工夫。マカロンでできた「うずも」を添えて見た目も可愛らしく。

【期間】2023年1月4日(水)～2023年1月31日(火)

【店舗】ホテルアソシア豊橋 1F ロビーラウンジ シーナリー

10:00～22:00 (電話 0532-57-1036)

【数量】各ケーキ1日10個限定



(左) 芋掘りティラミス ・ (右) スイートポテト

### ■ スイーツ考案スタッフ)畑谷恵理(はたたに・えり) のコメント

昨年好評だったスイートポテトは、うずらいもの甘さやねっとり感をよりダイレクトに感じられるように配合やサイズを変更しました。新作のティラミスは「お芋を収穫しながら食べる」という遊び心を取り入れた一品です。おいしくて、楽しくて、つい誰かに教えたいくなる「笑顔が笑顔を呼ぶ」スイーツであってほしいという思いを込めました。



ペストリースタッフ 畑谷恵理

道の駅とよはしで年間1万5千袋売れる「うずらいもチップス」もホテルアソシア豊橋で購入できるよ！

### ■ 道の駅とよはし 白井章雄(しらいのりお) 駅長のコメント



駅長 白井章雄

うずらいもは、豊橋の農業の魅力発信、農家を応援する目的で誕生しました。道の駅とよはしのオリジナルブランドとして豊橋市民の皆様に対応いただいております。昨年に続きコラボレーションということで、よりバージョンアップしたうずらいもスイーツを皆様楽しんでいただけることを期待しております。



うずらいもキャラクター「うずも」

※掲載している商品写真はイメージです。料金には諸税サービス料を含む総額表示です。

### 本リリースに関するお問い合わせ先

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

ホテルアソシア豊橋  
営業グループ 岡田  
Tel : 0532-57-1012(直通)、Fax : 0532-57-1023