

これまでの常識を覆す焼き芋が大集合！

同時開催！

なめがた 焼き芋市

～焼き芋の聖地の特別な2日間～

10/3(土) - 4(日) 9:00～16:00

JA玉造青年部による
“ウェルカム焼き芋”を
プレゼントします！

全国有数のサツマイモ産地・行方市に、焼き芋店が大集合！
お店ごとの食べ比べや新しい食べ方も楽しめる一日。「焼き芋の聖地」なめがたへ、ぜひ遊びに来てください。

365日焼き芋を食べる熱波師

焼き芋アンバサダー 天谷 窓大 氏 プロデュース

市内出店者

行方市/

01



庄吾郎本舗

栄養豊富な紅はるかを、独自のこだわり製法で丁寧に加工し、ねっとり触感と豊かな風味を実現しました。おかげさまで多くの方から、高い評価をいただいております。

行方市/

02



芋屋はしもと

厳選した行方産サツマイモを使用し、焼き芋職人が遠赤外線オーブンで丁寧に焼き上げています。冷めても温めても、季節を問わず美味しくお召し上がりいただけます。

行方市/

03



(一社)行方市
まちづくり推進機構

市内事業者のサツマイモ関連商品を特別販売します。芋づくしの逸品を、ぜひ会場でお楽しみください。

有名焼き芋店

全国の有名焼き芋店が集まる特別な2日間！このチャンスを逃すな！

01



焼き芋専門店 芋やす

カリカリ×モチモチ食感に焼き芋の甘味が踊る！

行方市渋谷農産物の、ひめあやかと紅はるかを使用し、低温・高温の二段焼きで甘みを引き出し、仕上げに高温でサッと揚げました。外はカリ、中はトロツとした焼き芋から揚げる大学焼き芋です。



大学焼き芋

02



超蜜やきいも pukupuku

10年研究した独自製法！黄金色のミツがあふれる焼き芋

全国やきいもグランプリにて怒涛の快進撃を続けて受賞しまく！超蜜やきいもの前に超蜜やきいもはなく、超蜜やきいもの後にも超蜜やきいもはない！孤高の逸品です！



超蜜やきいも

03



蜜芋研究所

フレンチシェフ直伝！
ゴージャスな焼き芋の食べ方

行方産サツマイモを使用したクレープを提供します。プレーン・チョコ・キャラメル3種類。ぜひ食べてみてください。



なめがたもんぶらんくれーぷ

04



日比焼き芋
-hibiyakiimo TOKYO-

グランプリ受賞！
旨さ炸裂「ごはん系」焼き芋の匠

「最初一品」に選ばれることが多い、人気No.1フレーバー。迷ったらずは「おさつバター」日比焼き芋自慢の一品を、ぜひお楽しみください！



おさつバター

05



石焼き芋専門店
やなぎ屋

芋を知り尽くす匠から出せる！
未来系焼き芋グルメ

最も香りが良いとされる手焼きの石焼き芋で、皮を焦がさずに焼くのは職人技が必要です。余計な工程を挟まないで焼き上げた、香ばしい香り漂う焼き芋をご賞味ください。



石焼き芋

日本初！ 焼き芋アンバサダーによる
「焼き芋案内所」がオープン！

膨大な焼き芋知識をもとに、
あなただけのオススメをご案内します！

立ち寄ると、会場での焼き芋がさらに楽しくなるヒミツのサービスも…？

主催・お問い合わせ

行方市さつまいも課(行方市まちづくり推進機構)

〒311-3512茨城県行方市玉造甲5583-3 TEL: 0299-57-3431

会場

霞ヶ浦ふれあいランド

行方市玉造甲1234

主催 / 行方市・行方市観光協会

※写真はイメージです。 ※イベント内容は都合により変更になる場合がございます。
※駐車場には限りがございます。乗り合わせでのご来場をお願いいたします。
※当日、駐車場よりシャトルバスの運行をいたします。ご利用ください。 ※写真は以前のイベントのものです。

