

芋の上松蔵  
さつま芋スイーツ専門店「芋の上松蔵」

## 初の常設店がアトレ吉祥寺にニューオープン！

～店内“作りたて”の「芋けんぴ」などこだわりの新商品が登場～



▲芋けんぴ（甘・塩）



1905年創業、職人が粉から生地を仕込み、焼き上げるスクラッチ製法に一貫してこだわった神戸生まれの老舗ベーカリー、株式会社ドンク（本社：兵庫県神戸市、代表取締役社長執行役員：中土忠）は、さつま芋スイーツの新ブランド『芋の上松蔵（いのうえまつぞう）』の常設店を、2021年2月26日（金）にアトレ吉祥寺本館1Fにオープンいたします。

『芋の上松蔵』は、スイートポテト専門店「松蔵ポテト」から、2019年に新ブランドとして誕生したさつま芋スイーツ専門店です。これまで大阪や兵庫、福岡、愛知など全国で開催されたポップアップストアでは、発売から70年もの歴史を誇る松蔵ポテトの「スイートポテト」と、店内作りたての新商品「芋けんぴ（甘・塩）」が話題を呼び、連日行列ができる大盛況を収めました。好評につき、ついに初の常設店としてオープンする当店では、商品ラインアップを拡充し、テイクアウトでお楽しみいただけるこだわりのさつま芋スイーツを揃えました。

店頭では「松蔵ポテト」の定番商品として親しまれている自慢の「スイートポテト」のほか、新ブランドのために2年もの年月をかけて試作を重ね作り上げた「芋けんぴ（甘・塩・ごま）」や、一口サイズで食べられる「プチスイートポテト」など、シーンに合わせて選べるバラエティ豊かな商品を販売いたします。また作りたての美味しさを実感していただけるよう、「スイートポテト」は焼きたてで、「芋けんぴ」は店内厨房で揚げて仕上げた状態で提供いたします。これまでの松蔵ポテトのこだわりを持ちながら、素材の美味しさをよりいっそう追求したさつま芋スイーツがお楽しみいただけるブランドです。

70年ものあいだ愛され続けてきた松蔵ポテトから誕生した新しいブランド『芋の上松蔵』は、さつま芋の素材を活かしながら、さつま芋の上をいく美味しさを追求した商品を展開してまいります。自分へのちょっとしたご褒美スイーツに、家族との団らんのお供に、親しい人へのプチギフトに、さまざまなシーンでご利用ください。

■商品紹介 ※価格はすべて税込みです。



●スイートポテト (486 円)

焼き芋から作り上げる、職人の手作りの美味しさが自慢のスイートポテト。焼き芋の中身をくり抜き、中身を卵黄、牛乳、砂糖、バターとあわせ、再度皮に盛り付けて、オーブンで黄金色に焼き上げた商品です。シンプルな材料と手間ひまかかる製法が、口どけなめらかな食感と、素朴で優しい味わいを生み出します。いちばん美味しい作りたてをお届けするため、店頭では焼きたてで販売いたします。

●芋けんぴ (甘)、芋けんぴ (塩) (497 円/100g)、芋けんぴ (ごま) (519 円/100g)



▲芋けんぴ (甘)



▲芋けんぴ (塩)



▲芋けんぴ (ごま)

「カリっ」の中に「サクっ・もろっ」が加わる独特な食感と、コーティングの砂糖が主張しすぎない、さつまいもの自然な甘みが際立つ素朴な味わいの『芋けんぴ (甘)』と、宮古島産の塩をアクセントに、素材の味を生かしつつお酒の肴にもなる『芋けんぴ (塩)』、さらにごまの風味豊かな『芋けんぴ (ごま)』の3種類をご用意しました。使用しているさつまいもは、理想を追求するためそれぞれ異なる品種を選定しています。新ブランドのために2年ものあいだ開発を重ね新たに生み出した、自慢の看板商品です。作りたてだからこそ叶えられる食感と味わいをお届けするため、店内で揚げて仕上げることにこだわった逸品をぜひお楽しみください。



●芋ホロン (108 円)

口の中でほろほろ崩れる、独特の食感のお菓子。ほのかに感じるさつまいもが、他にない特徴をだしています。キャンディのような可愛いパッケージで、プチギフトにも最適です。



●芋さくパイ (346 円/4 枚入り)

芋けんぴを使用した、さくさく食感のお菓子。

ほのかに感じるさつまいもが、他にない特徴をだしています。



●プチスイートポテト (281 円)

スイートポテトをこんがり焼きあげ、焼き芋の香りと味に近付けた小さなサイズのスイートポテトです。

焼き芋の香りと味をひと口サイズでお楽しみいただけます。



●さくさくスイートポテト (292 円)

芋けんぴが入ったサクサク食感のパイでなめらかスイートポテトをサンドしました。

## 店舗概要

- 名 称： 芋の上松蔵 (いのうえまつぞう)  
住 所： 東京都武蔵市吉祥寺南町 1-1-24 アトレ吉祥寺店 本館 1F  
営 業 時 間： 10 時～21 時  
※営業時間は出店する商業施設の営業時間に準じます。  
売り場面積： 3.91 坪  
電 話 番 号： 0422-22-1399  
業 態： さつま芋を使った菓子専門店

## ■松蔵ポテトについて

---

松蔵ポテトは、1949年、ドンクの製菓職長であった井上松蔵（いのうえ・まつぞう）によって誕生しました。帝国ホテルの製菓チーフをしていた井上松蔵の哲学は、「素材を厳選し、素材の特性を活かして美味しいお菓子を作ること」。さつまいもは全てお菓子のレシピに最適な品種を選んで使用しています。さつまいもの皮をそのまま器にし、ひとつひとつ職人の手で作られる「スイートポテト」は、現在も当時の味をそのままに受け継ぐ、松蔵ポテトのロングセラー商品です。

## ■芋の上松蔵（いのうえまつぞう）について

---

### ●『芋の上松蔵』コンセプト

**松蔵**・・・ロゴの書体は和でも洋でもない、「和洋菓子」のニュアンスを表現しました。

The logo for '芋の上松蔵' (Iino no Ue Matsuzo) is displayed in a white box. The characters are written in a traditional, elegant Japanese calligraphic style (kuzushiji), with '芋の上' (Iino no Ue) in smaller characters and '松蔵' (Matsuzo) in larger characters.

**芋の上**・・・さつまいもの素材を活かしながら、さつまいもの上をいく美味しさを追求しているという意味を込めています。また、松蔵ポテトが大事にしてきた井上松蔵こだわりレシピの象徴として「いのうえ」を当て字で表現しました。

### ●芋の上松蔵の3つのこだわり

- ①真面目に愚直に「作りたて」：手間はかかるけれども「作りたて」でしか出せない味にこだわります。
- ②正々堂々、「おもい感」：さつまいもと実直に向き合い、余計なものを加えず、さつまいも本来の味を最大限に活かすことを大事にしています。
- ③新感覚「身近なご褒美スイーツ」：目指すのは気取らず気張らない「身近なスイーツ」。でもほんのちょっぴり気分があがるような「ご褒美スイーツ」に仕上げました。