

いのうえまつぞう
さつま芋スイーツ専門店「芋の上松蔵」ポップアップストアを全国5カ所に出店！
～店内“作りたて”の「芋けんぴ」など限定販売～

▲スイートポテト



▲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）』を、2021年9月から逐次、全国の一部地域で期間限定のポップアップストアを出店いたします。

『芋の上松蔵』は、スイートポテト専門店「松蔵ポテト」から、昨年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。2019年より大阪、福岡、名古屋など全国各地でポップアップストアを出店、連日行列をつくるなど話題を呼び、今年2月には、アトレ吉祥寺に初となる常設店をオープンしました。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、店内作りたての新品「芋けんぴ（甘・塩）」は看板メニューとしてお客様から好評を集めています。今回はより多くの全国のお客様にこだわりの味を届けるべく、東北エリア初出店となる仙台を含めた全5カ所で、期間限定のポップアップストアを出店いたします。

期間中は、「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）」を販売いたします。店舗では作りたての美味しさを実感していただけるよう、店内厨房で揚げて仕上げた芋けんぴを提供。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。

※そごう千葉店ででの取り扱いはありません。

●芋けんぴ (甘)、芋けんぴ (塩) (各1袋 100g 497円)、芋けんぴ (ごま) (1袋 100g 519円)



▲芋けんぴ (甘)



▲芋けんぴ (塩)



▲芋けんぴ (ごま)

「カリッ」の中に「サクッ・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、さつま芋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芋は、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。

※芋けんぴ (ごま) はそごう千葉店でのみの取り扱いとなります。

ポップアップストア 開催概要

名 称： 芋の上松蔵 (いのうえまつぞう)
業 態： スイートポテトと芋けんぴの催事出店

| 開催エリア | 店舗 | 期間 | 住所 | 営業時間 |
|---------------|----------------|------------------------|------------------------|-------------|
| ① 千葉 <千葉初> | そごう千葉店 | 9月1日(水)～ 11月30日(火) | 千葉県千葉市中央区新町 1000番地 | 10:00～20:00 |
| ② 東京 | 日本橋高島屋 S・C店 | 9月15日(水)～ 9月28日(火) | 東京都中央区日本橋 2-4-1 | 10:30～19:30 |
| ③ 東京 | 新宿小田急ハ ルク店 | 9月29日(水)～ 10月12日(火) | 東京都新宿区西新宿 1-5-1 | 10:00～20:30 |
| ④ 宮城 <東北初> | 仙台三越店 | 10月6日(水)～ 10月19日(火) | 宮城県仙台市青葉区一番 町4-8-15 | 10:00～19:30 |
| ⑤ 愛知 | 栄三越店 | 10月27日(水)～ 11月2日(火) | 名古屋市中区栄3-5-1 | 10:00～20:00 |

※営業時間は出店する商業施設の営業時間に準じます。

※都合により、開催や内容が変更もしくは中止になる場合がございます。

※日本橋高島屋 S.C 店情報修正（9月7日）：終了日9月24日（金）から9月28日（火）に修正

<常設店>アトレ吉祥寺店

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～20時
※営業時間は出店する商業施設の営業時間に準じます。
電話番号： 0422-22-1399



■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。

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。

The logo for 芋の上松蔵, featuring the characters '芋の上松蔵' in a stylized, bold font. The characters are black and set against a white background. The font is a mix of traditional Japanese calligraphy and modern typography, with '芋の上' being more traditional and '松蔵' being more modern and bold.

●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、「おいも感」：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。