

熟成芋の芳醇なとろ甘 つぼ焼き芋をぜひご賞味ください！

つぼ焼き芋
甘い和



つぼ焼き芋 甘い和(川崎市川崎区昭和、瀨尾龍太代表、080・8835・4619、<https://www.tsuboyakimomaiwa.com/>)は、関東厄除け三大師で有名な川崎大師の近くに立地するつぼ焼き芋の専門店だ。お客様に喜ばれる美味しいつぼ焼き芋をお届けしたいとの思いから、試行錯誤の末に2019年3月に開業した。

お客様からの「美味しい」の一言、そして「笑顔」のために、美味しいつぼ焼き芋をお届けするべく日々奮闘している。

『つぼ焼き芋』は、特製の素焼きの『壺』の中で高級備長炭を使用し、寝かせて甘みを引き出した『熟成芋』



を時間をかけて丁寧に焼き上げる。壺に蓋をして、備長炭の熱と壺からの遠赤外線ですっきりと蒸し焼きにするため、中までしっとり焼けるのが特長だ。また、焦げずに焼けるので皮ままで美味しく食べることができる。備長炭の火起こしや壺の余熱などの準備に手間がかかり、お芋が焼き上がるまでには1時間から2時間以上かかる上、一度に少量しか焼くことができない。そのため、今では効率の良い「石焼き」やスーパードライなどが見掛ける「機械式」が主流となり、『壺焼き』は減ってしまっている。同店はそんな薄れ行く『壺焼き』の文化をより多くの方に知って頂きたいと考えている。

ぜひご来店いただき、また食べたくなる同店の『つぼ焼き芋』の味をお試しください。