



2022年10月28日

おいものおいしさ丸ごと味わう しっとり甘〜い蜜いもデザート全5品のラインナップで登場

2022年11月8日(火)販売開始

デニーズ(株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 東京都千代田区)は、2022年11月8日(火)より、しっとり甘い紅天使を使用した蜜いもデザート販売します。年々さつまいも人気は上昇しており、さつまいもデザートの専門店も増えてきています。デニーズでは、昨年初めてさつまいもに特化したデザート販売し、大変ご好評いただきました。今年は昨年よりもさらに「おいも感」をアップすることでおいものおいしさをより感じられる仕立てとなっています。



今年のラインナップは、おいもとの相性が良いカスタードやマスカルポーネのクリームを合わせ、さらに中には白玉を入れ、安納芋のペーストで仕上げる食材盛りだくさんの贅沢なサンデーや、シンプルながらもさつまいもアイスや安納芋のペーストでおいもを十分に味わえるミニパルフェ。また、さつまいもにぴったりのパンケーキメニューはアイスと一緒に温冷を楽しみながら、昨年よりおいもの量を増やし、満足感もアップしました。そして、食後に少し食べたいという方には、「蜜いものティラミスパルフェ」440円(税込)と「自家製ガレットの蜜いもロール」340円(税込)をおすすめします。どちらも食後にちょうどよい量とお手頃な価格でのご用意です。以上の全5品のラインナップで皆様のお越しをお待ちしています。



蜜いものモンブランサンデー 1,090円(税抜991円)

実りの秋にふさわしい、おいもが主役のサンデー。ねっとりとした甘さが魅力の茨城県産「紅天使」の焼きいもと、なめらかな安納芋ペーストをグラスに華やかに飾りつけました。アイスやフレンチトースト、グラノーラなど多彩な食材を盛り合わせて、ゆであずきや白玉など、ほんのり和のテイストをプラスした和洋ミックスのデザート。どこから食べても新しい驚きに出会える、おいもスイーツの決定版をぜひご堪能ください。

蜜いもミニパルフェ 540 円(税抜 491 円)



おいもの魅力をグラスにぎゅっと凝縮した、ほどよいサイズのミニパルフェ。茨城県産「紅天使」の焼きいもや、安納芋のペーストは、どこかほっとする味わいが最高です。さつまいもアイスやバニラアイス、ミルクジェラート、ゆであずき、白蜜ゼリーなど、シンプルな素材を組み合わせ、おいもの味を最大限に引き出しました。食後のデザートとしてはもちろん、フルサイズではちょっと大きいという方にもおすすめです。

蜜いものほっこりパンケーキ 790 円(税抜 719 円)



昨年大好評だったおいものパンケーキが、バージョンアップして登場！ねっとりとした甘さが魅力の茨城県産「紅天使」の焼きいもを、昨年の倍の4枚をトッピングして存在感たっぷりに仕立てました。さらに、なめらかな安納芋ペーストやまろやかなマスカルポーネクリームを合わせたリッチな味わいのひと皿です。ひんやりとしたミルクジェラートやさつまいもアイスと合わせて、この季節にぴったりな温冷スイーツをお楽しみください。

食後にぴったり！！

蜜いものティラミスパルフェ 440 円(税抜 400 円)



焼きいものやさしい甘さに癒やされる、ちょこっとサイズの本格スイーツ♪「紅天使」の焼きいもと安納芋のペーストを味わえます。風味の良いカカオパウダーの下には、まろやかなマスカルポーネクリームとふわふわホイップクリーム。口に運ぶと、まるでティラミスのような味わいを楽しめます。少しだけ甘いものがほしいときにもぴったり。お手頃な価格もうれしいデザートです。

自家製ガレットの蜜いもロール 340 円(税抜 310 円)



お店で焼き上げるガレットに、焼きいも、安納芋ペースト、ゆであずき、ホイップクリームをぐるりと巻いた、和テイストのおいもスイーツです。上品な甘さとほどよいサイズ感もうれしいポイント。深まりゆく秋のティータイムのおともに、お気軽にお召し上がりください。

※本リリースに掲載されている画像はイメージです ※一部店舗により販売していない時間帯、仕立てが異なる場合がございます

■■ デニーズホームページ <https://www.dennys.jp> ■■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 経営企画室(広報)

〒102-8415 東京都千代田区二番町4番地5 <https://www.7andi-fs.co.jp>
TEL. 03-6238-3567 FAX. 03-3221-7285