

今回は知立市のお店 「壺焼芋 芋二郎」さん を取材しました！

「壺焼芋 芋二郎」さん

buyer's room2025「経済産業大臣賞・金賞」の受賞経歴がある焼き芋屋さんです。人気商品のアイス芋かりんを筆頭に、冷凍壺焼芋、スイートポテト、芋シェイク、干し芋、さつまいもチップスなどのバリエーション豊かなお芋スイーツが店頭に並んでいます。大きな壺の中で作った焼き芋が店主のこだわりです。

「壺焼芋 芋二郎」さんに 聞いてみた！

Q 初めて来たお客様におすすめするなら？

A お店自慢の「芋かりん」です。

芋かりんは芋二郎オリジナルの商品で、外はカリッと中はしっとりとした食感です。芋そのものをそのままスイーツに加工した商品なので、芋の味の良さが最大限に生かされています。冷たいので、これからの暑い夏にぴったりです。

Q アイス芋かりんのアイデアを思いついたきっかけは？

A お芋のロスを減らす意識をする中で思いつきました。

Q 焼き芋屋さんを始めたきっかけは？

A 料理人の後輩がレストランで働いている姿を見て、また料理をやりたいと思い、気になっていた焼き芋のお店を開こうと思いました。このお店で使われている壺焼芋という焼き方は、火加減の調節などが他の手法と比べて手間がかかり、面倒で難しいです。しかし本物の美味しさを知ってほしいと思い、この手法を採用しました。



Q お店を経営していて、やりがいを感じる時は？

A こだわりを理解してくれるお客さんが来てくれたときや小さなお子さんが喜んでくれたときです。小さなお子さんにはコスパが良いパフェが人気で、純粋な笑顔が一番嬉しいです。

Q 今後作ってみたいスイーツは？

A お芋のティラミス、お芋の煎餅、お芋のクレープ生地などです。

この夏にはお芋のかき氷を発売予定です。かき氷の氷にもこだわりがあり、手の込んだ一品です。

Q 美味しく焼くためのコツ・工夫は？

A 手間をどれだけかけるかということと、手を抜かないことです。

他のことをせず、芋に集中して取り掛からないと美味しく焼くことができません。

！ 店主さんからの一言

みなさんに美味しいと言っていただける間違いのないものを作っていくので、これからもよろしくお願いします！

編集後記

まずお店に近づくとお芋の香りが漂ってきて、食欲がそそられました。取材中もお芋の香りで満たされ、幸せな気持ちで取材をさせていただきました。取材後にアイス芋かりんを実食してみたところ、新感覚の食感を堪能することができました。芋本来の味の良さは残しつつ、どこか新しさのあるスイーツで、お芋好きな方にはもちろん、幅広い方に楽しんでもらえる味だと感じました。直接取材してみて、店主さんのお芋に対する熱意が直に感じられて、この文面だけでは伝わり切らない思いを伝えることができたかなと思いました。皆さんもぜひ直接「壺焼芋 芋二郎」へ立ち寄ってみてはいかがでしょうか？

