



10月13日は「さつまいもの日」
年間 1,230 万本売れる
ドンキの焼き芋しか勝たん！

おいしさの秘訣や、一年中楽しめるアレンジレシピを公開！

入口付近に漂う食欲をそそる甘いにおい…。ドン・キホーテを含む PPIH グループ店舗では甘くてねっとり濃厚な焼き芋を一年中販売しています。最近では焼き芋サンドや飲み物として楽しめる焼き芋など様々な焼き芋スイーツが登場し人気が高まっています。そこでドンキで常においしい焼き芋を低価格で提供できる秘訣やアレンジレシピなどを公開します！



“焼き芋おじさん”こと
MD 開発本部 倉持さん

なぜドン・キホーテの焼き芋はおいしいのか、
焼き芋に詳しい倉持さん(通称:焼き芋おじさん)に聞いてみました！

■畑の環境

ドン・キホーテの焼き芋は、主に「紅はるか」を使用*。苗から厳選し職人が毎年の天候を考慮し、有機肥料を中心に土を研究、その時々最高の状態のさつまいもを収穫しています。*店舗によって取り扱い品種が異なる場合があります

■管理

収穫後のさつまいもを糖度と温度が徹底管理された蔵で約 1 か月貯蔵し、甘みを最大限に引き出します。蔵から出されたさつまいもは洗浄、乾燥、選果して出荷するまで 1 日で行い、2~3 日目には店舗に到着。このさつまいもを焼くことで鮮度が保たれています。

■焼き方

おいしい焼き芋を焼くことだけに特化した最強のマシンを使用。ヒーターの改良を重ね、さつまいもにゆっくり過熱することで甘みが増します。また、さつまいも状態に応じて、焼き上がり温度を設定(企業秘密)しているので、一年中美味しい焼き芋が提供できるんです！

<海外店舗でも人気>

シンガポールをはじめ、タイ、香港などに展開している『DON DON DONKI』では日本国内のドン・キホーテで扱っている焼き芋と同じサツマイモを仕入れており、「スイーツのように甘い」と大人気です。次の焼き芋が焼きあがるまでの時間が約 80 分あるにもかかわらず、売場の前で待ち構えているお客さまがいるほど大盛況で、国内の 1 店舗あたりの平均の 15 倍の本数を売り上げたことがあります。



シンガポールの店舗での販売の様子

<焼き芋専門店>

北海道から沖縄まで全国で10店舗展開するドン・キホーテ内に構える焼き芋とタピオカの専門店「tapimo」や、「たぴも茶房 SHIBUYA」では焼き芋アイスやタピオカが入った焼き芋ドリンクなどのオリジナルスイーツが楽しめます。

<冷やし焼き芋>

春～秋限定で、一部の店舗では「冷やし焼き芋」を販売しています。暑い夏でも焼き芋を楽しめると大好評です。



<焼き芋オリジナルアレンジレシピ>

料理家 深津泰弘さん監修のオリジナルアレンジレシピを公開！



https://www.donki.com/donkitchen/recipe/index.php?recipe_id=329



https://www.donki.com/donkitchen/recipe/index.php?recipe_id=331



https://www.donki.com/donkitchen/recipe/index.php?recipe_id=333



https://www.donki.com/donkitchen/recipe/index.php?recipe_id=332

<番外編>

店舗や扱うサイズによって袋の絵柄が4種類あるんです。お近くの店舗のパッケージをぜひチェックしてみてくださいね



■ 本件に関するお問合せ先 株式会社バン・パシフィック・インターナショナルホールディングス 広報室
【電話】03-5725-7666 【E-mail】pr@ppih.co.jp