

【北海道初開催の焼き芋イベント！】
「さっぽろ焼き芋テラス 2023」10月27日より10日間開催

イチヨウ並木色づく中島公園で、札幌市内の焼き芋専門店自慢の“焼き芋”や、イベント限定スイーツ、お酒、おつまみを楽しむ新しいイベント

さっぽろ焼き芋テラス実行委員会(札幌)は、2023年10月27日(金)～11月5日(日)の10日間、さっぽろの秋を楽しむ新しいにぎわいとして、焼き芋にフォーカスした道内初のイベント「さっぽろ焼き芋テラス 2023」を中島公園で開催します。ポストコロナに向け、さらなる観光消費を促すため、大規模イベントが設定されていない10月に新規のイベントを創出します。



イメージ写真各種ご用意しております。

札幌市内で人気の専門店の焼き芋や、大学芋、会場限定さつまいもスイーツ、ワインやビールなどのお酒、秋の旬を使ったおつまみ等をご用意します。会場は、紅葉の名所でもある中島公園。イチヨウ並木が黄金色に色づく頃に開催します。テント席など100席以上の座席と、約100名が利用できるスタンディングカウンターも設置。ここでしか食べられない味と空間で、特別な秋をお楽しみください。

【さっぽろ焼き芋テラス 2023】

日時:2023年10月27日(金)～11月5日(日) 10日間

営業時間:

平日 12時～20時 / 土祝 10時～20時 / 日曜 10時～18時

※時間は予告なく変更する場合があります

会場:中島公園 南9条広場

(札幌市子ども人形劇場こぐま座・中島児童会館前の広場)

アクセス:地下鉄南北線「中島公園駅」1番/3番出口すぐ

入場料:無料(飲食代別途)

規模:収容200人以上。イベントの規模感としては、大通公園の1丁区画ほど、または創成川の狸二条広場と同様程度となります。



主催:さっぽろ焼き芋テラス実行委員会(事務局:株式会社プランニング・ホッコー)

お問合せ・取材申し込み 080-9882-4096(山崎) sapporo.yakiimoterrace@gmail.com

販売商品のイメージ写真、チラシデータなどの素材のご提供も可能です。

■さっぽろ焼き芋テラス公式サイト・SNS

<https://sapporo-yakiimoterrace.com/>

<https://www.instagram.com/sapporo.yakiimoterrace/>

<https://www.facebook.com/sapporo.yakiimoterrace/>



【出店・メニュー①】

★食べ比べも楽しい！札幌市内の焼き芋・大学芋の専門店 6 店が出店します

※写真は販売商品のイメージです。



※写真はイメージです

・高橋ファーム(清田区有明)

農家を作る焼き芋。壺の中の備長炭の遠赤外線効果でじっくり焼き上げる「つぼ焼き芋」はとろとろで甘く、冷えても美味しいのが特徴。1本丸ごと干した「干し芋」、キャラメルシュガーをまぶした「さつまいもシュガー」はおやつにぴったり。品種は「紅はるか」「紅あずま」「パープルスイートロード」を予定。

・やきいも Labo(中央区)

低温減圧真空状態で加工するドライライブ製法で仕上げた焼き芋は、細胞を壊さないでビタミンなどの栄養価が保たれ、芋の色味もきれい。栄養のある皮まで食べてください。同製法で作った干し芋はねっとり食感。焼き芋ブリュレも提供。使用するのは「紅はるか」。

・大学芋専門店 おいもさん(北区新琴似)

揚げたての大学芋を提供。ハチミツ不使用のタレは、小さなお子様でも安心。揚げたてのさつまいもに塩コショウ・にんにく塩をかける「まかない」、ホイップ、チーズソース等をトッピングできる「細切りおさつ」、焼き芋ホットラテもご用意。イベント時に一番おいしいお芋をご用意します！

・焼きいもや(西区発寒)

熟成させたさつまいもを、オーブンで時間をかけて焼くスイーツのような甘い焼き芋。絹のように滑らかな食感と甘さの「シルクスweet」、オレンジ色でとろける食感の「ハロウィンsweet」、甘くてねっとり系の「パープルsweet」、糖度が高い「紅はるか」などそれぞれの特徴を活かして焼き芋、干し芋などで提供予定。

・おいも屋 いも平(清田区北野)

全国各地から厳選したさつまいもをじっくりと熟成させ、丁寧に火を入れて作る焼き芋。数量限定販売の糖度 45 度以上ある「いも平スペシャル」はまさにスイーツ、密もれ注意な蜜々しさの超熟成焼き芋。「石田農園の金蜜干し芋」は、店主が世界一美味しいと思っている逸品。安納芋で作った干し芋や、止まらない食感の「いもけんぴ」も。

・いもや(豊平区平岸)

しっとり系、ホクホク系など、全国各地の 18 品種から旬の一番おいしいさつまいもを使った「やきいも」を取り扱うお店。イベント会場では、18 品種から、日替わりでおすすめの品種の焼き芋を数種類販売予定。どの品種が並ぶかは楽しみに。来るたびに違う焼き芋、選ぶ楽しさを味わえます。

【出店・メニュー②】

★食べても撮っても楽しい！7種類の会場限定さつまいもスイーツも登場



札幌市の石山通り沿いにあるスイーツ&カフェ「奏春楼」(そうしゅんろう)のパティシエ特製、イベント限定のオリジナルスイーツを販売。保存料を極力使わずに作った、さつまいもを使ったパフェやプリン、モンブランなど、バラエティ豊かな7種類が登場です！

【出店・メニュー③】

★紅葉を見ながらお酒やおつまみも楽しんで

ワインやビールなどのお酒、ハンドドリップの淹れたてコーヒーのほか、お酒にもあうおつまみや軽食として秋の旬のさんまやさつまいもを使ったフードもご用意します。焼き芋やスイーツ、ドリンクで、ゆっくりと札幌の秋の景色と味覚をお楽しみください。



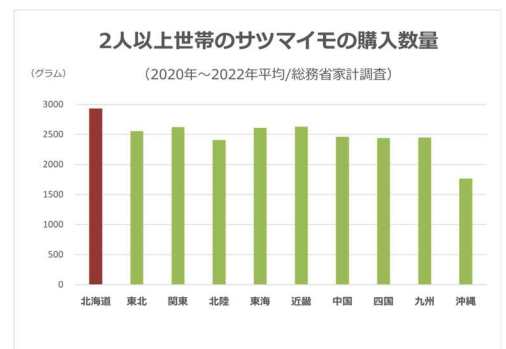
※写真はイメージです

主催者より、「さっぽろ焼き芋テラス 2023」について

札幌では、数多くの北海道食材を題材とした食のイベントが開催されています。また、全国各地でさつまいものイベントが賑わい、スイーツも人気の盛り上がりを見せるなど、さつまいもは注目の食材です。そこで、温暖化などにより道内で収穫が増えている食材「さつまいも」に注目し、日本の伝統的食文化でもある「焼き芋」を中心とした秋の札幌を楽しめる新たなイベントを企画しました。



総務省家計調査による、2人以上世帯のさつまいも購入数量(2020年～2022年平均)は北海道が全国トップ！北海道産のおいしいさつまいも品種も増えています。また、札幌市内の焼き芋専門店では遠くから足を運ぶファンも多いといい、美容と健康にもよい「準完全栄養食」であるさつまいもの人気の高さがうかがえます。



寒くなる秋、焼き芋やさつまいも料理が食べたくなりませんか。北海道初・札幌初開催となる「さっぽろ焼き芋テラス」では、専門店ごとに異なる品種や作り方の焼き芋の食べ比べや、会場限定のさつまいもスイーツとお酒やコーヒー、秋の旬を使ったメニューなどをご用意します。約半年間の長い冬に入る前の札幌。屋外での飲食イベントはこの時期が最後かもしれません。

札幌市民や観光客の皆様へ、中島公園の紅葉と共に秋の素敵な思い出になるイベントにしたいと考えております。

媒体資料について

大きなサイズのイベントチラシ・各種イメージ写真などのデータをご希望の方は、下記の問い合わせ、または公式サイト問い合わせフォームよりご連絡ください。

※イチョウ並木の写真は、2019年10月30日撮影

■お問合せ・取材申し込み

080-9882-4096(山崎)

sapporo.yakiimoterrace@gmail.com



**さっぽろ
焼き芋テラス
2023**

さっぽろの秋を楽しむ新しいにぎわいとして、
焼き芋にフォーカスした道内初のイベントが開催されます。

市内で人気の焼き芋店で焼かれた蜜がしたたるスペシャルな焼き芋と、
サツマイモを主体としたスイーツやこだわりのドリンクをご用意します。

会場は、紅葉の名所でもある中島公園。
イチョウ並木が黄金色に色づく頃に開催します。
ここでしか食べられない味と空間で、特別な秋をお楽しみください。

日時	10/27	10/28	10/29	10/30	10/31	11/1
	12:00 20:00	10:00 20:00	10:00 18:00	12:00 20:00	12:00 20:00	12:00 20:00
		11/2	11/3	11/4	11/5	
		12:00 20:00	10:00 20:00	10:00 20:00	10:00 18:00	

※期間に予告なく変更する場合があります

場所 中島公園 南9条広場
(札幌市子ども形劇場こぐま座・中島児童会館前の広場)

入場料 無料(飲食代別途) **アクセス** 地下鉄南北線「中島公園駅」1番/3番出口

主催 さっぽろ焼き芋テラス実行委員会
事務局:(株)プランニング・ホッコー
お問合せ: sapporo.yakiimoterrace@gmail.com

会場図
南9条広場
地下鉄(中島公園) 1番出口
地下鉄(中島公園) 3番出口
札幌市立中島公園

Instagram
Facebook

