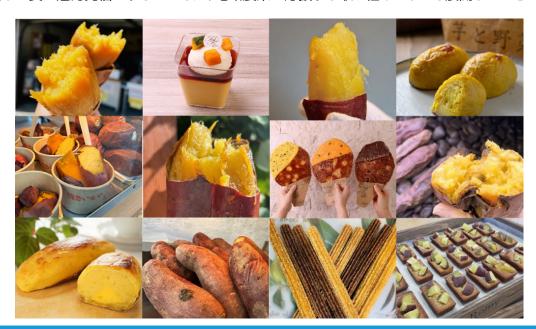
~続報~さっぽろ焼き芋テラス™2025 プレスリリース第二弾

会場限定お芋グルメも!販売商品ついに解禁!

さっぽろ焼き芋テラス™プロジェクトは、2025 年 10 月 24 日(金)~11 月 3 日(月・祝)の 11 日間、3 回目の開催となる「さっぽろ焼き芋テラス™2025」を中島公園で開催します。焼き芋にフォーカスした道内初のイベントとして 2023 年から始まり、2024年は約 5.8 万人が来場しました。

2025 年は北海道内の生産者や行政(北海道・札幌市・ノーステック財団)との連携も進め、北海道でのさつまいも生産拡大や新しい食の魅力発信をするとともに、地域農業を応援する取り組みとしても展開していきます。



2025年は過去最多の焼き芋ブース!会場限定商品も登場します

2025年は、焼き芋ブースが過去最多に!札幌市内や近郊の人気焼き芋店を中心に、焼き芋ブース9店、スイーツブース5店、キッチンカー2台、人気の近郊農家直送の八百屋、道産さつまいもから作った焼酎やビールなどを提供するアルコールブースなど約20店舗が出店します。今年は営業時間を1時間延長し、同期間開催される「中島公園紅葉ライトアップ」とともに夜の焼き芋時間も長く楽しんでいただけます。

プレスリリース第二弾の今回は、各出店者からのコメントと、販売商品や会場限定商品をピックアップしてご紹介します。

【販売商品・出店者コメント紹介】

※商品は変更になる場合がございます。ご了承ください。写真は販売商品のイメージです。

★=焼き芋テラス限定商品

〈焼き芋 9 ブース〉

・焼きいもや(札幌市西区・焼き芋店)



販売商品:焼きいも、★三種食べ比べ BOX、干しいも、芋ケンピ

〜出店者より〜 お芋はどれも熟成させており、味にこだわりを持っています。今年も大人気の3種食べ比べBOXご用意!毎日数量限定です!ぜひ一度ご賞味ください!

・やきいも Labo(札幌市中央区・焼き芋店)



販売商品:やきいも、プレミアムやきいも、★やきいもブリュレ、★雪塩 imo ンシェ、★焼き芋バスクチーズケーキ

〜出店者より〜 やきいも Labo の焼き芋は、石焼きでも壺焼きでもないドライアライブという機械で真空減圧乾燥製法で仕上げています。おいしさと栄養価を兼ね備えたねっとり系の焼き芋になっています。今年も大人気のイベント限定商品を用意して沢山のお客様のご来店をお待ちしております。

・おいも屋 いも平(札幌市白石区・焼き芋店)



販売商品:焼いも、いもけんぴ、干しいも

~出店者より~ 焼きいも好きの、焼きいもおじさんが、焼きいも好きの為に焼いた、厳選の焼きいもを、、、焼いちゃえ、いも平。



販売商品:壷焼き芋、冷やし壷焼き芋、壷焼き芋入りどらやき

〜出店者より〜 壺の中で練炭を燃やし、お芋を吊るしてじっくりと時間をかけて焼く「壺焼き芋」。お芋自体の甘さと蜜をたっぷりと引き出した、しっとりとろとろな「壺焼き芋」とそのお芋を急速冷凍した、まるで「スイートポテト」のような「冷やし焼き芋」を提供します。甘とろな壺焼き芋たっぷりの手作りスイーツもお楽しみください。

・みらい畑(札幌市東区・農家)



販売商品:焼きいも、干し芋

〜出店者より〜 私たち「みらい畑」の焼き芋は、農薬や化学肥料等を使用しない『自然栽培』で大切に育てた、紅はるかをご提供しています。「奇跡のリンゴ」で著名な木村秋 則さんから直接指導を受けて学びを得た、皮まで美味しいサツマイモ本来の味わい。自社開発した特性レンガ石窯でトロリと焼きあげる、驚きの甘さの感動体験。

・由栗いも~そらち南さつまいもクラブ~(由仁町&栗山町・農家)



販売商品:焼き芋、★冷やし焼き芋、タルトケーキ、焼き芋サンド、★バターケーキ、由栗いもバターどら焼き

〜出店者より〜 由仁町と栗山町。2町の農家約30戸が「新しい特産品を!」という情熱をかけてブランド化を進める「由栗いも」。生産者が土からこだわり、焼き方まで研究 した結果、濃厚な甘さとコクのある風味、ねっとりしながらほくほくとした食感も楽しめる唯一無二の黄金の焼き芋ができました。会場で石焼き芋のガス釜で焼き上げている ため、いつでも熱々を召し上がれます!

・(初)なまら十勝野(芽室町・農家)



販売商品:焼き芋、さつまいもチップス

〜出店者より〜 十勝・芽室町から「なまら十勝野」が初出店!広大な大地で育った紅はるかをじっくり焼き上げ、しっとり甘い焼き芋に仕上げました。自然の恵みと寒暖差が 生む濃厚な甘みを、そのままお楽しみいただけます。十勝の魅力が詰まった逸品をぜひご賞味ください。

・(初)芝ファーム(石狩市・農家)



販売商品:焼き芋、生芋、冷やし焼き芋、芋けんぴ・スティック

〜出店者より〜 石狩市で完全無農薬で育てた、紅はるかを主に提供。ウズベキスタンのアラル海の砂漠緑化運動を主導し、砂漠化防止、飢餓の絶滅のために収穫の一部を 寄付しています。取れたて新鮮・安心のサツマイモを焼き芋、芋ケンピにして皆様にお届けします。

・(初)京都芋屋 芋と野菜(京都市・焼き芋店)



販売商品:超極蜜焼き芋、超極蜜スイートポテト、京甘藷けんぴ、京干し芋

〜出店者より〜 衝撃と感動のねっとり濃厚な焼き芋と、その素材の良さを当店のパティシエが最大限に引き出したスイートポテトをご提供します。たっぷりのバターと卵黄でとろけるような食感と濃厚さがたまらないスイートポテトは当店人気 NO1 です。また、焼き芋テラス限定で希少な京都産あかねこまちも提供致します。

〈スイーツ 5 ブース〉

・もち工房 みやび(札幌市北区)



販売商品:焼きいも大福、★餅屋のおしるこ、いもようかん、きんつば(いも、かぼちゃ)、フィナンシェ

~出店者より~ 昔ながらの良い製法を熟知した職人が、新たな技術を積極的に取り入れる事により、老舗店には真似出来ない新しい和菓子の開発を追求しています。

・パティスリーフレール(札幌市豊平区)



販売商品:クルンジ(さつまいも、★栗、★かぼちゃ)、★さつまいもモンブラン、★かぼちゃモンブラン

〜出店者より〜 昨年焼き芋テラスで大人気だった韓国発祥スイーツ「クルンジ」は連日完売を頂いた人気商品。さつまいも・かぼちゃ・栗と今年は3種の味を展開!さらに、 焼き芋テラス限定商品「さつまいもモンブラン」「かぼちゃモンブラン」も販売。その他、今年は季節の食材を使用した焼き菓子も販売します♪

·(初)WAYAWAYA CAFE(札幌市白石区)



販売商品:★紫芋チュロス、チュロス、コグマボール

〜出店者より〜 白石の無水カレーとロングチュロスのお店 WAYAWAYA CAFE です!今回は紅芋チュロスと韓国で人気のさつまいもスイーツ「コグマボール」で参加です。 当店のキッチンカーでも人気の商品、ぜひ食べてみて下さい!

・(初)一実庵(札幌市北区)



販売商品:さつまいもサンドイッチ、いちごカップサンドイッチ、焼き芋串、お汁粉

〜出店者より〜 フルーツに特化した、フルーツサンド、スイーツの店。札幌 一実庵。旬のフルーツを贅沢に使用したスイーツはどれも、見た目も可愛く思わず笑顔になるおいしさです。

・(初)札幌村スイートポテト(札幌市東区)



販売商品:札幌村スイートポテト、スイートポテトタルト、スイートポテト屋が本気でつくったさつまいもチップス

〜出店者より〜 「もう一口食べたい、もう一度食べたい」をコンセプトに、ひとつひとつ丁寧に仕上げた、自慢のスイーツをお届けします。一番人気は、この道 50 年の熟練職人が作り続ける、こだわりのスイートポテト。自慢の逸品です。是非一度ご賞味ください。

(Other stores)

・おいもさん(札幌市・キッチンカー)

北海道では珍しい「大学芋」をメインに販売。当店は、はちみつ不使用のサラサラの手作りタレが自慢です。

色々な味付けのフライドおさつもオススメです。

·P-moving(札幌市・キッチンカー)

甘いものを食べたら、しょっぱいものが欲しくなるもの♪さつまいもに合うお食事を提供します♪

·Fresh Coffee(Smooch Coffee Stand)

定山渓にて焙煎されたばかりのフレッシュコーヒー!この季節、焼き芋テラスに合うブレンドもご用意します! 焼き芋と染み込むコーヒー、お楽しみください。

・さっぽろできるだけプロジェクト(八百屋)

札幌近郊の農業者による野菜販売ブースです。近郊野菜を使ったイベント限定のお菓子なども販売します。

・やきいも酒場

昭和レトロな角打ちスタイルのアルコールブース!道産のさつまいもを使った焼酎、クラフトビール他定番のお酒をご用意。 あったかい缶詰などのおつまみと一緒にお楽しみいただけます♪

【さっぽろ焼き芋テラス™2025】

日時: 2025年10月24日(金)から11月3日(月・祝)11日間

営業時間:11:00~20:00

※最終日19:00 迄 ※ラストオーダー15分前※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 (札幌市こ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)

出店規模:約20店舗(予定)

主催:さっぽろ焼き芋テラス™プロジェクト(事務局:プランニング・ホッコー)

お問合せ・取材申し込み 090-8265-3841(梅野) sapporo.yakiimoterrace@gmail.com

販売写真のイメージ写真、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/





媒体資料について

各種イメージ写真などのデータのご希望、取材のお申込みは、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。

■お問合せ・取材申し込み

090-8265-3841(梅野) sapporo.yakiimoterrace@gmail.com

※以下は 2024 年撮影写真