

デニーズ季節のおすすめデザート 濃密なさつまいも「紅天使」でほっこりおいもスイーツ

2021年11月9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、2021年11月9日(火)より、濃密なさつまいも「紅天使」を使用したおいもデザートの販売を開始します。

デニーズではさつまいもに特化したデザートは初めての試みです。今回使用するさつまいもは、生産農家のこだわりがすばらしく味も糖度も格別な「紅天使」。丁寧に熟成された「紅天使」は甘味が特徴です。舌触りや口当たりもよく、ねっとり、しっとり食感をお楽しみいただけます。

この冬のラインナップです。まずは、紅天使の焼きいも、安納芋の焼きいもペースト、さつまいもアイスなど、おいもを使用した素材を堪能できるサンデー。サンデーの中には、和の食材、白蜜ゼリーや黒ごまクリームも入っていて、おいもとの相性抜群です。そして、やっぱり人気、食後にも食べやすいちょうどよいサイズのパルフェも2種類ご用意しました。さらに、ふんわりパンケーキや自家製のガレットと合わせたメニューも登場します。焼きいもの新しい魅力に出会える5品のデザートをぜひお楽しみください。



【おいもの和サンデー】 899円(税込988円)

しっとりなめらかな焼きいもが、華やかなザ・サンデーに大変身！茨城県産「紅天使」を使用した焼きいもは、まるでスイーツ!?と驚くほど、ねっとり甘く、通常の焼きいもとは一線を画す味わいです。さらに、安納芋を使用した焼きいもペースト、やさしい甘さのさつまいもアイスと、おいもを使った素材をプラス。和の甘味を思わせる白蜜ゼリーや黒ごまクリームが、さつまいもの風味を引き立てます。軽やかな後味のミルクジェラートやほどよいコクのマスカルポーネクリームも、和風素材と見事にマッチ！



【焼きいもミニパルフェ】 499 円(税込 548 円)

しっとり甘〜い焼きいもを主役に迎えたミニパルフェ。茨城県産「紅天使」を使用した焼きいもは、ねっとり甘くとろけるような口あたりが最高です♪ 安納芋を使用した焼きいもペースト、素材の味をいかしたさつまいもアイスと、おいもの魅力が満載！

白蜜ゼリーやゆであずきなど、和の素材に心もホッとごみます。シンプルな味わいのミルクジェラートやまろやかなマスカルポーネクリームも、さつまいもと好相性。ほどよい甘さとボリュームで、食後のデザートにもおすすめです。



【焼きいもクリームのちよこっとパルフェ】 399 円(税込 438 円)

おいものやさしい甘さに癒やされる、ちよこっとサイズがうれしいパルフェ。なめらかな焼きいもペーストは、鹿児島県種子島産の安納芋「みつ姫」の焼きいもを使用。

マスカルポーネクリームは、チーズのコクをいかしながらも重さを感じさせないキレのある後味に仕立てました。とろりとした白蜜ゼリーが上品な甘さをプラス。濃厚な黒ごまクリームが味わいのアクセントになっています。さまざまな素材がおいもの味を引き立てる、ミニサイズでも満足度の高いデザートです。

【ほっこり焼きいもの自家製パンケーキ】
699 円(税込 768 円)



あたたかい焼きいもと、ふんわりパンケーキの幸福感あふれるコンビネーション♪ 自家製パンケーキに黒ごまクリームをしのばせて、まろやかな焼きいもペーストと、マスカルポーネクリームを組み合わせました。ミルクジェラートやさつまいもアイスとともに、温と冷のハーモニーもお楽しみください。

【自家製ガレットの焼きいもロール】
299 円(税込 328 円)



こだわりの製法でつくられた焼きいもと、安納芋を使用した焼きいもペースト、ゆであずき、ホイップクリームを自家製ガレットで巻いた上品な味わいのスイーツです。ねっとりとした濃厚な甘さは、風味豊かなガレットとベストマッチ！

ひんやり冷たいバニラアイスと合わせて、さまざまな素材の一体感を楽しむのがおすすめです。

※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** 広報室

〒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