

2024年10月25日

茨城県産「紅天使」の焼き芋使用 しっとり濃厚な蜜いものデザート全4品登場！

2024年11月7日(木)販売開始

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ(本社:東京都千代田区、代表取締役:小松雅美)は、2024年11月7日(木)より、茨城県産紅天使を使用した蜜いものデザートを販売します。さつまいもスイーツの人気は年々上昇しており、デニーズでも2021年よりさつまいもを主役としたスイーツの取り扱いを開始し、大変ご好評をいただいています。茨城県産の紅天使は、焼き芋にすることで甘さが濃厚になり、ねっとりとした食感になります。デニーズではその特長から「蜜いも」と表現しています。



<https://www.dennys.jp/menu/oimo/>

今年最もおすすめの商品は、「蜜いものモンブランサンデー」です。サンデーのトップには安納芋のペーストを昨年以上にたっぷりとしぼり、さつまいもをより感じられる仕立てとなっています。また、さつまいもと相性の良いマスカルポーネクリームや、バニラアイスを合わせ、ゆであずきや白蜜ゼリー、焼き芋と食べ進んでいくごとに様々な味や食感に出会えます。他にも、シンプルながらも、アイスや安納芋のペーストでさつまいもを十分に味わえる「蜜いもパルフェ」や、食後のデザートにぴったりなサイズの「蜜いものちよこっとパルフェ」などをご用意しました。さらに、しっとりとした焼き上げたスポンジにたっぷりの安納芋のペーストをしぼり、キャラメルソースと安納芋ペーストを合わせた濃厚なソースを使用した「蜜いものモンブラン」と全4品のラインナップでお客様のシーンに合わせてお楽しみいただけます。



蜜いものモンブランサンデー 1,490円(税込1,639円)

実りの秋にふさわしい、さつまいもづくしのサンデー。濃厚な安納芋のペーストを、デニーズ史上一番たっぷりと使用し、華やかなモンブランに仕立てました。焼き芋、安納芋ペーストにキャラメルソースを合わせた濃厚なソース、さつまいもアイスとどこから食べてもさつまいもづくし！白蜜ゼリーやゆであずき、マスカルポーネクリームなどと相性抜群の食材を盛り合わせて、食感を楽しめるマカロンプレート飾っています。どこから食べても楽しいサンデーを是非ご堪能ください。



蜜いもパルフェ 690 円(税込 759 円)

さつまいもの魅力がしっかり堪能できるモンブラン仕立てのミニパルフェ。
茨城県産「紅天使」の蜜いもや、濃厚な安納芋のペーストをトップに飾り、マカロンプレーンやアーモンドで食感を楽しめます。中には安納芋ペーストにキャラメルソースを合わせた濃厚なソース、バニラアイス、白蜜ゼリー、マスカルポーネクリームとさつまいもの味を最大限に引き立てます。食後のデザートはもちろん、サンデーではちょっと大きいという方にもおすすめです。



蜜いものちょこっとパルフェ 540 円(税込 594 円)

濃厚なさつまいもを気軽に楽しめる、ちょこっとパルフェ。
焼き芋、安納芋のペースト、白蜜ゼリーやマスカルポーネクリームなどを組み合わせた、小さいながらも大満足のパフェ。茨城県産「紅天使」の焼き芋はカットしていることで、ほかの食材と相性が良く最後までさつまいも感を楽しめます。



蜜いものモンブラン 850 円(税込 935 円)

ふんわりしっとり焼き上げたスポンジに、濃厚な安納芋のペーストをたっぷり巻き上げ、焼き芋とカリッとしたマカロンプレーンを飾りました。安納芋ペーストにキャラメルソースを合わせた濃厚なソースをたっぷりつけながらお召し上がりください。注文いただいてから仕上げるので、作りたての美味しさをお楽しみいただけます。

※本リリースに掲載されている画像はイメージです。

※一部店舗では、栗のデザートを販売しております。

※掲載メニューは、予告なく変更、終了す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

〒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