

2026 年 10 月 14 日

仕立てを変えて進化！「蜜いものザ・サンデー」&初登場「蜜いものブリュレパンケーキ」

ねっとり濃厚な甘さの“紅天使” 使用

「蜜いもデザート」全 8 品

2026 年 10 月 28 日(水)販売開始

株式会社デニーズジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役：小松雅美）は、2026 年 10 月 28 日（水）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。

毎年ご好評をいただいているデニーズの秋の風物詩「蜜いもデザート」。今年は、仕立てを変えて進化した「ザ・サンデー」や今年初登場となる「蜜いものブリュレパンケーキ」等、全 8 品の多彩なラインナップをご用意しました。



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

蜜いもデザートポイント

①仕立てを変えて進化を遂げた「蜜いものザ・サンデー～紅天使使用」

温度・湿度調整された貯蔵庫等で熟成をさせることで甘みを引き出した『紅天使』や安納芋ペーストなどに加え、今年は蜜いもデザート初となる黒ごまアイスを新たに組み合わせました。

『紅天使』と黒ごまアイス、白玉や白蜜ゼリーなどが織りなす色鮮やかな色の組み合わせは、見た目にも美しく、和素材とも相性抜群です。

②「蜜いものブリュレパンケーキ」が新登場！

今年初登場となる、ブリュレ仕立てのパンケーキ。パリッ、とろっ、ふわっ食感と『紅天使』のしっとりとした甘さが抜群の相性、今年のイチオシ推しデザートです。

『紅天使』とは

茨城県産の『紅天使』は、温度・湿度調整された貯蔵庫等で熟成をさせることで甘さを増したさつまいもです。焼くことで糖度が増して一層甘くなり、口の中で広がるような、しっとりとした食感が特長です。デニーズではその特長から「蜜いも」と表現しています。



蜜いものザ・サンデー～紅天使使用 1,790 円（税込 1,969 円）

秋の味覚・さつまいもを存分に味わうザ・サンデー！温度・湿度調整された貯蔵庫等で熟成し甘みを引き出したさつまいも『紅天使』は、焼きいもにすることでさらに糖度を増し、スイートポテトのような味わいを楽しめます。安納芋ペーストやさつまいもプリンに加え、黒ごまアイスやゆであずき、白玉、白蜜ゼリーなど、和のテイストをプラスして、風味満点に仕立てました。甘じょっぱいみたらしソースも味わいのアクセント。やさしい甘さに満たされる、秋のひとときをお楽しみください。

- | | |
|---------------|------------|
| ・ 紅天使焼きいも | ・ ミルクジェラート |
| ・ さつまいもアイス | ・ 黒ごまアイス |
| ・ さつまいもプリン | ・ みたらしソース |
| ・ バニラアイス | ・ ホイップクリーム |
| ・ 白玉 | ・ グラノーラ |
| ・ 安納芋ペースト | ・ 白蜜ゼリー |
| ・ クレームパティシエール | ・ カラメルシュガー |
| ・ ゆであずき | |



蜜いものブリュレパンケーキ 4 枚

980 円（税込 1,078 円）

旬のさつまいもと味わう、ブリュレ仕立てのパンケーキ。ふんわりと焼き上げたパンケーキに、温度・湿度調整された貯蔵庫等で熟成し甘みを引き出したさつまいも『紅天使』の焼きいもは、しっとりと甘く、パンケーキと相性抜群！パリッ、とろっ、ふわっ、とした食感の違いも楽しめます。さまざまな素材が秋を彩る、リッチな味わいの一皿をお楽しみください。

- | | |
|---------------|------------|
| ・ 紅天使焼きいも | ・ グラノーラ |
| ・ パンケーキ | ・ ホイップクリーム |
| ・ 黒ごまアイス | ・ みたらしソース |
| ・ ミルクジェラート | ・ カラメルシュガー |
| ・ 安納芋ペースト | ・ パウダーシュガー |
| ・ クレームパティシエール | |



蜜いものパルフェ 680 円（税込 748 円）

実りの秋にふさわしい、旬のさつまいもが主役のパルフェ。しっとりとした『紅天使』の焼きいもや、おいものダイスが入ったさつまいもアイス、なめらかな安納芋ペーストなど、さつまいもの魅力が満載です。みたらしソースや白玉、黒ごまアイス、白蜜ゼリーなど、和風素材も相性抜群。食後のデザートはもちろん、ザ・サンデーは食べきれないという方にもおすすめです。

- ・ 紅天使焼きいも
- ・ さつまいもアイス
- ・ 安納芋ペースト
- ・ クレーンパティシエール
- ・ 黒ごまアイス
- ・ カaramelシュガー
- ・ 白玉
- ・ 白蜜ゼリー
- ・ グラノーラ
- ・ みたらしソース
- ・ ホイップクリーム



蜜いものちょこっとパルフェ 530 円（税込 583 円）

- ・ 紅天使焼きいも
- ・ さつまいもアイス
- ・ バニラアイス
- ・ 安納芋ペースト
- ・ 白蜜ゼリー
- ・ グラノーラ
- ・ ホイップクリーム
- ・ みたらしソース
- ・ カaramelシュガー



蜜いものちょこっとすぎるみたらしパルフェ 380 円（税込 418 円）

- ・ 紅天使焼きいも
- ・ 白玉
- ・ 黒ごまアイス
- ・ グラノーラ
- ・ みたらしソース
- ・ ホイップクリーム



蜜いものキャラメリゼ〜バニラアイス添え

300 円（税込 330 円）

- ・ 紅天使焼きいも
- ・ バニラアイス
- ・ クラッシュアーモンド
- ・ カaramelシュガー



さつまいもアイスとあずきの白蜜ゼリー 330 円（税込 363 円）

- ・ さつまいもアイス
- ・ ゆであずき
- ・ 白蜜ゼリー
- ・ みたらしソース



おいもプリン 300 円（税込 330 円）

- ・ さつまいもプリン
- ・ みたらしソース

※本リリースに掲載されている画像はイメージです。

※掲載メニューやサービスは、予告なく変更、終了する場合がございます。

※店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが写真と異なる場合があります。

※一部販売していない時間帯があります。

※新宿西口店・赤坂駅前店では「蜜いものブリュレパンケーキ」「蜜いものキャラメリゼ〜バニラアイス添え」「おいもプリン」は販売しません。

※さつまいもアイス、安納芋ペースト、さつまいもプリンに使用しているさつまいも原料は紅天使以外も使用しています。

※紅天使は、カルビーかいつかスイートポテト株式会社オリジナルブランドのさつまいもです。

このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社デニーズジャパン 広報

TEL : 03-6238-3567 E-mail : communication@7fs.7andi.co.jp