

見て食べて楽しめる鎌倉・御成通りの「蔵出し冷し焼いも」 クリスマス ver.&2023 干支のうさぎ年 ver.販売開始！

～鎌倉土産や各種ご贈答に好評！和紙でお包みした可愛い見た目の熟成・無添加さつまいもスイーツ～

有限会社峰岸商事（神奈川県鎌倉市、代表：水谷智美）が運営する蔵出し冷し焼いもテイクアウト専門店「鎌倉いにしえにし」は、2022年12月1日(木)より、着物に見立てた和紙で冷し焼いもをお包みした人気商品「蔵出し冷し焼いも『花御成（はなおなり）』」の【クリスマス ver.】と2023年の干支に合わせて【新年うさぎ年 ver.】の予約受付及び店頭での販売を開始いたします。



クリスマス ver.



うさぎ年 ver. ※いずれも画像は一例です

【詳細・予約受付】<https://www.inishienishi.jp/seasonal>

石蔵で数ヶ月熟成したシルクスイートはしっとりなめらか！季節毎に包む和紙の柄が変わる通年人気商品

当店は、店舗横にある築70年余の石蔵で、選りすぐりのさつまいも（シルクスイート種）を数ヶ月の間熟成し、さつまいも天然の甘味と旨味を最大限に引き出した、無添加の「蔵出し冷し焼いも」を販売しています。この「蔵出し冷し焼いも」に和紙の着物を纏わせた当店看板商品『花御成』（1個500円）は、時季に合わせた柄の和紙でお包みしており、一年を通してお楽しみいただけます。地元の皆さまのおやつにはもちろん、観光客の方々のお土産としてもご好評をいただいています。

この度、当店ではクリスマス柄及び2023年の干支であるうさぎ柄の和紙を多数ご用意し、今の季節にぴったりの商品として『花御成』を販売いたします。ご贈答用ならびにご自宅用としても大変人気の商品です。和紙は数量限定のため、お早めにご予約またはお買い求めいただくことをおすすめしております。なお、当製品は冷蔵庫で5日間お日持ちし、お持ち帰りの際の保冷剤は無料。また、店頭では地方発送にも対応しているほか、オンラインショップにて全国よりご購入いただけます（冷蔵クール便で発送いたします）。



<お問い合わせ先>

有限会社峰岸商事 担当：水谷 TEL：0467-22-2122 MAIL：info@inishienishi.jp

蔵出し冷し焼いも『花御成』【クリスマス ver.】【新年うさぎ年 ver.】 ※価格は全て税込です

店頭価格：1個 500円。箱代（掛け和紙、メッセージシール含む）…2・3個用 80円、5個用 100円。

オンラインショップ価格（箱代・掛け和紙・メッセージシール含む）：3個入 1,620円、5個入、2,700円、8個入 4,320円。

予約受付期間、オンラインショップ販売期間：

クリスマス ver. 2022年12月1日～25日

新年うさぎ年 ver. 2022年12月1日～2023年1月9日

ご予約は店頭、お電話、公式HP お問合せフォームより承ります。



お箱 イメージ

店頭販売期間：

クリスマス ver. 2022年12月1日～25日

新年うさぎ年 ver. 2022年12月26日～2023年1月9日

◎店頭では、花御成を一口サイズにカットした「切り出し」（価格：500円）や、季節商品のあたたかい「炙り焼いも」（価格：500円～）の販売も行っています。

蔵匠 ポティシエ（※） 水谷淳一氏コメント

「1本1本丁寧にペーパーで巻いたさつまいも（シルクスイート種）を、約2,000本常に石蔵で熟成させています。当店の大谷石で出来た石蔵は1年中一定の温度・湿度で貯蔵ができることが強みとなっており、ここで約3～4ヶ月間熟成させることで、さつまいもに含まれるでんぷん質が糖化、コクが生まれ、天然の甘味が引き出されます。さらに、熟成させたさつまいもをオープンで低温～高温で約2時間じっくりと焼いたあと、さらに冷やしながら味を落ち着かせ、焼き芋の深みのある甘味と旨味を閉じ込めます。

当店のしっとりなめらかな食感が楽しめる「蔵出し冷し焼いも」は、1年中同じ状態で食することができる天然のスイーツです。芋蜜もたっぷり入っていますが、無添加なので健康にも良い「罪悪感のないスイーツ」として注目されています。焼き芋を冷やすことで、でんぷんがレジスタントスターチという食物繊維と同様の働きをする成分へと変化するため、血糖値の上昇抑制や整腸作用などの効果が期待できます。ぜひ冷やしたまま、皮ごとお召上がりください。」

※ポティシエ…芋焼き製造人（造語）。

【蔵出し冷し焼いもテイクアウトの店「鎌倉いにしえにし」店舗概要】

店名：鎌倉いにしえにし

電話：0467-22-2122

住所：〒248-0012 神奈川県鎌倉市御成町 1-2

アクセス：JR 鎌倉駅西口/江ノ電鎌倉駅より徒歩約1分

営業時間：11:00～18:00 ※土日祝は10:30～

定休日：毎週火曜日、第2・4水曜日 ※異なる場合もございます

URL：<https://www.inishienishi.jp/>

オンラインショップ：<https://inishienishi.com/>



【鎌倉いにしえにし併設！手荷物一時預かりサービス「御成通り 荷預け処」概要】

鎌倉駅はロッカーの数が少なく、大きな荷物を預けるのに困ることも。当店では、お客様の手荷物一時預かりサービスも承っております。予約無しでもご利用可能、途中のお荷物の出し入れも自由です。楽器、サーフボード、ベビーバギーや傘などもお預かりしています。年末年始も営業しておりますので、ぜひご利用ください。

店名：御成通り 荷預け処

URL：<https://www.inishienishi.jp/baggage-storage>

※電話・住所・営業日等は鎌倉いにしえにしに準ずる



<お問い合わせ先>

有限会社峰岸商事 担当：水谷 TEL：0467-22-2122 MAIL：info@inishienishi.jp

有限会社峰岸商事について

JR 鎌倉駅西口/江ノ電鎌倉駅より徒歩約 1 分、蔵出し冷し焼いもテイクアウト専門店「鎌倉いにしえにし」と、手荷物一時預かりサービス「御成通り 荷預け処」を運営。

【会社概要】

社名：有限会社峰岸商事

所在地：〒248-0012 神奈川県鎌倉市御成町 1-2

設立：1951 年 2 月

HP：<https://minegishi-shoji.co.jp/>