

# 黄金の蜜

No.  
1

## 我が社の特徴

2021年12月にオープンした、つぼ焼いも専門店です。

つぼ焼いもは、炭の熱、つぼの反射熱を利用し、ゆっくり時間をかけて焼き上げます。一般的な加熱方法と違い麦芽糖へ変化する温度帯を最大限に長く保つことができ、甘くて美味しいおいもさんに焼き上がりまます。また、さつまいもは無添加にて、安全・安心な食べ物のため、老若男女問わずお召し上がりいただけます



## あいち知多半島メッセ出展商品

所在地

半田市青山1丁目12-6 森ビルII

## 冷やしつぼ焼いも

TEL

0569-84-3623

焼き上げたおいもさんを低温熟成します。  
ねっとり、しっとり天然のスイートポテトのよう！  
デザートのようにお召し上がりください。  
GI値の低下、ダイエット効果UP等  
美容、健康効果に優れております。

QRコード

Twitter

Instagram

HP



TSUBOYAKI32

HP

## 冷凍つぼ焼いも

低温熟成をしたものを1本ずつ真空パックにしております。3通りのお召し上がり方でお楽しみいただけます。

- ①レンジでチンして温かいつぼ焼いも
- ②冷蔵解凍で冷やしつぼ焼いも
- ③自然解凍にて半解凍でアイスつぼ焼いも

