



2025 年 10 月 15 日

昨年も大人気「蜜芋のモンブランサンデー」や初登場「蜜芋のグラタン仕立て」 しっとり甘い蜜いもデザート 全 5 品

2025 年 10 月 29 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、2025 年 10 月 29 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。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。



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

今年最もおすすめの商品は、毎年大好評の「蜜芋のモンブランサンデー～紅天使使用」と今年初登場の「蜜芋のグラタン仕立て」です。「蜜芋のモンブランサンデー～紅天使使用」は、サンデーのトップには安納芋のペーストをたっぷりとしぼり紅天使の焼きいものを飾り、中にはさつまいもと相性の良いクレームパティシエールや、バニラアイスを合わせ、ゆであずきや白蜜ゼリー、焼き芋、みたらしソースと食べ進んでいくごとに様々な味や食感に出会えます。「蜜芋のグラタン仕立て」は、外はカリッと、中はトロツとしたひんやりデザート。まろやかなコクが広がるクレームパティシエールをキャラメリゼし、安納芋のペーストとカットした紅天使の焼きいものを飾り付け、バニラアイスをトップに盛り付けた、初の仕立てのデザートとなっています。

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「蜜芋のモンブランパルフェ」や、食後のデザートにぴったりなサイズの「蜜芋のちょこっとパルフェ」などをご用意しました。さらに、デニーズアプリのダイヤモンド会員様限定デザートで大変人気だったデザートをおいも仕立てにした「あずきとカスタードのフレンチトースト」の全 5 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。



蜜芋のモンブランサンデー～紅天使使用 1,490 円(税込 1,639 円)

しっとり甘い蜜芋を、華やかなモンブラン仕立てのサンデーに。まるで天然のスイーツのような「紅天使」の焼き芋と、なめらかな安納芋のペーストやさつまいもアイスを盛り合わせた、さつまいもづくしのデザートです。紅天使とは、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。焼くことでさらに糖度が増して、しっとりとした食感と濃厚な甘さをお楽しみいただけます。みたらしソースの甘じょっぱい風味は、さつまいものやさしい甘さと相性抜群。和洋の素材が織りなす、重層的なハーモニーをお楽しみください。



蜜芋のモンブランパルフェ 630 円(税込 693 円)

サンデーはちょっと大きいという方にもおすすめの、蜜芋を味わう秋パルフェ。モンブラン仕立てのなめらかな安納芋ペーストや、角切りのおいもを加えたさつまいもアイスなどをバランスよく盛り合わせました。トッピングは、しっとりとした食感と甘さが魅力の『紅天使』の焼き芋！口いっぱいに広がる濃密な味わいをお楽しみいただけます。ゆであずき、みたらしソース、白蜜ゼリーなどの和風素材もアクセント。洗練された雰囲気ながら、どこかホッとする味わいのデザートです。



蜜芋のちょこっとパルフェ 490 円(税込 539 円)

しっとり甘い蜜芋を、ちょこっとサイズでお気軽に。濃厚な甘さの『紅天使』の焼き芋やまろやかな安納芋ペーストを盛り合わせて、秋らしいスイーツに仕立てました。バニラアイスやホイップクリームに、みたらしソースや白蜜ゼリーなど和の素材をプラス。グラノーラのザクザクとした食感もアクセントになっています。和と洋が調和した上品な甘さで、食後のデザートにもぴったり！幅広い年代の方におすすめです。



蜜芋のグラタン仕立て 990 円(税込 1,089 円)

表面を香ばしくキャラメリゼした、ひんやりなめらかなデザート。『紅天使』の焼き芋やまろやかな安納芋ペーストをトッピングして、風味豊かに仕立てました。紅天使の焼き芋は、貯蔵庫等で熟成したさつまいもをじっくりと時間をかけて焼き上げているので、しっとりとした口あたりと濃厚な甘さが特徴です。カリッとしたキャラメルと、とろ～りとしたクリームパティシエールの食感の違いも楽しみながら、蜜芋の味わいを存分にご堪能いただけます。



あずきとカスタードのフレンチトースト 790 円(税込 869 円)

オーダーごとに焼き上げるフレンチトーストに、ゆであずきや『紅天使』の焼き芋をトッピング。まろやかなクリームパティシエールとみたらしソースを合わせて、和と洋の素材が調和した味わい豊かなデザートに仕立てました。温かい焼き芋やフレンチトーストに、ひんやり冷たいバニラアイスがベストマッチ！ フレンチトーストや焼き芋に、クリーム、アイス、ソースをたっぷりつけて、あますことなくお楽しみください。

※本リリースに掲載されている画像はイメージです。

※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。

※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。

※さつまいもアイスには「紅はるか」「紅天使」を、安納芋ペーストには「九州産安納芋」を使用しております。

■■ デニーズホームページ <https://www.dennys.jp>

株式会社デニーズジャパン 広報

〒102-8415 東京都千代田区二番町 4 番地 5 <https://www.dennys.co.jp>

TEL. 03-6238-3567 FAX. 03-3221-7285