



&lt;キービジュアル&gt;

## 10/18より開催！さつまいもグルメの祭典『横浜おいも万博2024』

**会期／2024年10月18日(金)～10月21日(月) 会場／横浜赤レンガ倉庫 イベント広場**

いよいよ2週間後の10月18日(金)から、横浜赤レンガ倉庫イベント広場にて開催する「横浜おいも万博2024」。昨年10月に3日間で約2万人を動員した、さつまいも好きにはたまらないイベントが、昨年から開催日数を1日増やし、会場規模を拡大して開催します。全国各地から30店舗以上もの人気店が集結し、会場に並ぶ商品数はなんと200点以上！さらに10月19日(土)限定で、親子で参加できるさつまいもの収穫体験特設ブースも！ぜひ会場で、秋をたっぷりと堪能してくださいね！

**あま〜い焼き芋から進化系スイーツまで！会場で販売する商品の一部をご紹介します！**



**【初出店】**

**【sweet&healthy SAZANKA】の“極蜜熟成やきいも”**

農林水産大臣官房長賞など数々の受賞歴を誇る商品。最高糖度はなんと78度！蜜が溢れ出る甘さと、なめらかな食感が特徴。



**【初出店】**

**【Sweet Angel】の“トロトロさつまいもボール”**

さつまいもクリームとチーズを合わせ、餅粉を使った生地をまとった、さつまいもクリームのもちもちチーズボール！



【初出店】

## 【～OSAKA 天ぷら～ 天carat】の“熟成やきいも天ぷら”

天ぷら職人が揚げる熟成やきいもの天ぷら。素材を楽しんでいただける塩をはじめ、ハニーバター、カレー、3つのフレーバーをご用意。ねっとり甘い熟成やきいもを天ぷら職人がカラッと揚げてご提供。



## 【芋ばかりの専門店 IMOBAKKA】の“ごちやませミックス”

手作りの芋けんぴとチップスを詰め合わせしたお得な一品。天然素材使用のほんのり塩味な自家製シロップで味付け。お子様でも安心の自然派おやつです。



## 【&potato®】の“極生スイーツポテト”

極上のくちどけ！丁寧に裏ごしした蜜芋ペーストが織りなす圧倒的芋感の生スイーツポテト。下の層は皮入り蜜芋クッキーを敷き詰めタルト風。上の層はキャラメリゼしてブリュレ仕上げ。



## 【焼き芋専門店 芋やす】の“大学焼き芋”

甘さを最大限に引き出した異なる食感の焼き芋2種類を、高温でサクと揚げて、芋やす特製の芋蜜を仕込んだ秘伝のタレに絡めた、芋やす人気No1商品「大学焼き芋」。



## 【やきいも処DOCOCO貳番館】の“カラフルモンブランクレープ”

紅あずまの焼き芋キューブと、紫芋モンブラン・紅はるかモンブランをトッピングした、見た目でも味でも楽しめる、お芋尽くしのクレープ！

そのほか販売商品について、詳しくは「横浜おいも万博2024」の公式HPをご覧ください！

【横浜おいも万博2024公式HP】

<https://www.ktv.jp/event/oimo/yokohamaoimo/>

### ● 出店予定店舗 (五十音順) ● ※10月4日(金)時点

【徳島】あずまや芋庵 / 【兵庫】淡路島金賞カレーパン サンハート / 【群馬】&potato® / 【大阪】安納芋スイーツ専門店 芋田屋又三郎 / 【愛知】石焼き芋専門店 いも吉商店 / 【埼玉】芋ばかりの専門店 IMOBAKKA / 【群馬】芋福堂 / 【岡山】芋屋 蜜の月 倉敷本店 / 【埼玉】OIMOcafe / 【広島】OIMO CAFE & BAR apollo / 【茨城】お芋工房 sweet / 【福井】お芋スイーツ専門店 フランダースフリッツ / 【大阪】～OSAKA 天ぷら～ 天carat / 【京都】京都嵐山完熟やきいも菟月 / 【京都】京都芋屋 芋と野菜 / 【大阪】クリーミーコロッケ / 【神奈川】さつまいも専門店 oimo lab. / 【大阪】さつまいもと珈琲時々お茶 斧屋 / 【宮崎】sweet & healthy SAZANKA / 【埼玉】Sweet Angel / 【奈良】パイ専門店 pie,guruguru / 【兵庫】BUTTER CREPE LAB. / 【東京】日比焼き芋 HIBIYAKIIMOTokyo / 【茨城】干し芋専門店ほしいもの百貨 / 【東京】蜜芋研究所 / 【愛知】やきいもココ / 【茨城】焼き芋専門店 芋やす / 【山形】やきいも処DOCOCO参番館 / 【山形】やきいも処DOCOCO貳番館 / 【大阪】浪漫焼き芋 芋の巣 / 【埼玉】渡邊梨園 壺焼き芋

## 会場で“お芋掘り”ができる!? 収穫体験ブースも！



親子でご来場のお客様を対象に、横浜産のさつまいもを収穫する「街なか収穫体験『さつまいも』」が横浜おいも万博2024の会場で体験できます！

- 実施日：2024年10月19日（土）
- 場所：横浜赤レンガ倉庫 イベント広場（無料エリア）
- 対象者：親子 ※お子様は18歳以下が対象
- 人数：各回10組×5回 合計50組
- 収穫本数：4本 / 1組

- 体験時間：  
①11：00-11：25 / ②11：40-12：05 / ③13：00-13：25 /  
④13：40-14：05 / ⑤14：20-14：45

- 整理券配布開始：  
10：00～各回開始まで（希望回選択制、各回先着10組）

- 参加条件：以下、①・②のいずれも満たすこと  
①横浜農場Instagramアカウント（@yokohama\_farm\_official）のフォロー  
②収穫体験後、イベントに関するアンケートへの回答

## 開催概要

- イベント名：横浜おいも万博2024
- 期間：2024年10月18日(金)～10月21日(月)
- 会場：横浜赤レンガ倉庫 イベント広場（〒231-0001神奈川県横浜市中区新港1-1）
- 時間：10：00～17：45 ★定員入替制（全4部／各105分）  
【第1部】10：00～11：45  
【第2部】12：00～13：45  
【第3部】14：00～15：45  
【第4部】16：00～17：45
- 入場料(税込)：前売券500円、当日券700円 ※未就学児入場無料 ※枚数限定で当日券も販売します。
- チケット取り扱い(前売券)：  
アソビュー！ / ローソンチケット / イープラス / チケットぴあ（にて好評販売中！）
- 主催：横浜おいも万博2024実行委員会
- 公式サイト：<https://www.ktv.jp/event/oimo/>
- 公式Instagram：@oimoexpo
- 公式X(旧Twitter)：@oimoexpo\_unei

### 【ご来場のお客様へ】

- 雨天決行、荒天中止●雨天の場合は雨具をご用意ください●各回の終了時間までにご退場のご協力をお願いいたします●状況により、会場の運営方法を変更する場合がございます●会場の混雑状況により、お客様の安全確保のため入場制限をさせていただく場合がございます●出店店舗が変更になる場合がございます●個数限定の商品がある場合がございます。予めご了承ください●各ブースにより決済方法（現金のみ、またはキャッシュレス決済可など）が異なる場合がございます●出店情報など、本イベントに関する最新情報、注意事項は公式サイトをご確認ください

※掲載内容は、予告なく変更となる場合がございます。

本イベントに関するお問い合わせ先

横浜おいも万博2024 事務局 E-MAIL / [oimo@ktv.co.jp](mailto:oimo@ktv.co.jp)