



10月17日（金）より開催！さつまいもグルメの祭典『横浜おいも万博2025』

会期／2025 年 10 月 17 日（金）～ 10 月 20 日（月） 会場／横浜赤レンガ倉庫 イベント広場

いよいよ10月17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2025』。昨年10月に約3万人を動員した、**おいも好きのためのイベント**を今年も開催！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！ぜひ会場で、秋の味覚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！



【芋や 吟二郎】の“最高糖度 紅はるか蜜焼きいも”

広大な土地と肥沃な畑で育てたさつま芋をじっくりと焼き上げ、自然の恵みを感じる甘さを丁寧に引き出した、贅沢な味わいの焼き芋。



【淡路島金賞カレーパン サンハート】の“淡路牛おいもカレーパン”

全国カレーパングランプリで金賞を受賞した、話題の淡路牛カレーパンにお芋がベストマッチ！ザクザク食感の新感覚商品。



【なると金時・なるところ®】の“なると金時のコロコロドーナツ”

徳島県産のなると金時をマッシュし、丸めて揚げたコロコロドーナツ。もちもちホクホク食感！



【日比焼き芋 -HIBIYAKIIMO TOKYO-】の“日比焼き芋のポテトフライ”

焼き芋にしてからこんがり揚げているので、外はサクサク・中は柔らか、甘じょっぱい味がクセになる逸品。



【やきいも処DOCO式番館】の“パリトロ・ロイヤルクレープ”

かりかりに素揚げした紅あずまに、燻製醤油を使った大学芋のタレとりのり塩フレーバーで仕上げた贅沢なクレープ！



【お芋スイーツ専門店 フランダースフリッツ】の“みたらし焼き芋モンブラン”

みたらしのたれにほんのり甘いお団子を敷き詰めて、シルクスイートの焼き芋をモンブランで仕上げた逸品！

そのほか販売商品について、詳しくは「横浜おいも万博2025」の公式サイトをご覧ください！

【横浜おいも万博2025公式サイト】

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

● 出店予定店舗 (五十音順) ●

※10月7日(火)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® / 〔福井〕芋菓子屋 芋屋仁兵衛 / 〔福岡〕IMOKURIEMON / 〔大阪〕芋と茶 頂 -itadaki- / 〔鹿児島〕芋や 吟二郎 / 〔岡山〕芋屋 蜜の月 倉敷本店 / 〔三重〕お伊勢たい焼き縁屋 / 〔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 / 〔岡山〕岡山足守 芋屋蜜三郎 / 〔愛知〕尾張芋屋 いも吉商店 / 〔京都〕京都芋屋 芋と野菜 / 〔大阪〕クリーミーコロッケ / 〔埼玉〕小江戸川越 芋福堂 / 〔東京〕The 3rd.Shibuya / 〔神奈川〕さつまいも専門店 oimo lab. / 〔宮崎〕sweet & healthy SAZANKA / 〔埼玉〕Sweet Angel / 〔東京〕超蜜やきいも pukupuku / 〔埼玉〕壺焼き芋 なべちゃん / 〔徳島〕なると金時・なるところ® / 〔奈良〕パイ専門店 pie,guruguru / 〔兵庫〕BUTTER CREPE LAB. / 〔東京〕日比焼き芋 -HIBIYAKIIMO TOKYO- / 〔茨城〕干し芋専門店 ほしいもの百貨 / 〔東京〕蜜芋研究所 / 〔茨城〕焼き芋専門店 芋やす / 〔山形〕やきいも処DOCO式番館 / 〔大阪〕浪漫焼き芋 芋の巣

開催概要

- イベント名：横浜おも万博2025
- 期間：2025年10月17日（金）～20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
- 主催：横浜おも万博2025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 ●今後の状況により、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

横浜おも万博2025 事務局 E-MAIL / oimo@ktv.co.jp