

「お芋づくし」の 6 カップアイス新発売 11 月 5 日～おいもや楽天市場店 “捨てないおいしさ” 規格外焼き芋を皮ごと活用。

■2025 年 11 月 5 日(水) おいもや楽天市場店でスタート

(掛川リアル SHOP で先行販売中)

株式会社おいもや(本社:静岡県掛川市大渕 9641、代表取締役:関谷夕佳)は、さつまいもを主役にした「お芋づくし」なカップアイス 6 種「おいもやアイスコレクション」を 11 月 5 日より、楽天市場店で発売します。前シリーズ廃盤から 6 年ぶりの新作で、さつまいもだけで 6 種をそろえるラインアップは希少です。自社の規格外焼き芋を皮ごと活用し、通年展開で年間 100kg の廃棄削減を目指します。

おいもや 6 年ぶりの新作アイス! 「お芋づくし」6 種の希少ラインアップを商品化

2019 年の廃盤以降、風味の再現や製造ロットの制約で復活を断念してきましたが、今回、条件の合う製造所と出会い開発が再始動。さつまいもに相性の良い素材で試作した 6 種すべてが高水準に仕上がったため、そのまま商品化を決定しました。“さつまいも縛り”で 6 種を揃えるめずらしい構成で、専門店ならではの多フレーバー提案です※当社調べ(2025 年 10 月時点)



■内容:「おいもやアイスコレクション」おいも×ミルク／焼き芋×キャラメル／焼き芋×クリームチーズ／みたらし大学芋／紫芋×クッキー／安納芋×アーモンド(各 100ml、計 6 個)

■価格:税込 3,980 円(送料込み)／実店舗は 1 個 300 円の単品販売あり。

■販売店舗:おいもや楽天市場店／おいもや掛川リアルショップ(実店舗は先行販売中)



販売ページはこちら

「規格外の焼き芋」を皮ごと使用し、新しいおいしさを!

試し焼きなどに使用し、正規品として扱えない自社の「規格外」な焼き芋を廃棄することなく、皮ごとアイスに練り込みました。プレミアムアイス(乳脂肪分が 10%以上のもの)は 12 月に売上がピークになることが、T ポイントのレシートデータ分析で示されています。※1 また、スイーツの需要が下がる夏の商品を強化し、通年販売を行うことで焼き芋の年間 100kg の廃棄削減を目指します。

※おいも×ミルク／焼き芋×キャラメル／焼き芋×クリームチーズ／みたらし大学芋の 4 種に自社の焼き芋を使用。

発売後はお客さまの声を反映し、流行のフレーバー追加や味の微調整を継続。“お芋スイーツ専門店”ならではのお芋アイスへと進化させていきます。

※1(スーパー・ドラッグ・コンビニ横断の ID-POS 分析)。[出典:CCCMK ホールディングス「プレミアムアイスは 12 月に売れる!」]。

株式会社おいもや について

2007 年 10 月に設立。主事業の「お芋スイーツ専門店おいもや」は、国産サツマイモのみを使用した和洋スイーツを EC を中心として楽天市場、Amazon など 20 サイトに展開。楽天市場ではスイーツジャンル「ベストショップ」を 16 年連続受賞し、5 万以上の出店店舗から最長記録を継続中。

主力商品は「おいもやの干し芋」で、原料となるサツマイモの生産から加工まで 地元静岡県にこだわった品です。

<お問い合わせ先>株式会社 おいもや 広報担当:渡辺飛鳥、駒形優香

TEL 0537-48-4738(平日 9:00~16:00) 携帯 080-2618-0275 メール info@oimoya.com

※掲載や取材にご利用頂ける商品のカット写真等はご用意しております。お気軽にお申し付け下さい。