

皆さんにも紹介したいステキなお店／  
**Newcomer**

当協会の創業支援先をご紹介します

第9回  
**TAKE OUT 編**



29 **おにぎりとスープ725**

種類豊富なおにぎりと具材たっぷりのスープ!!

種類豊富なおにぎり、期間限定おにぎりもあります。  
1日限定100個販売。



令和4年3月、西千石町、清滝公園近くに「おにぎりとスープ725」が開店しました。黄色ののぼりが目印です。

お店に足を踏み入れると、コート打ちっぱなしのスタイリッシュな空間におにぎりが所狭しと並んでいます。



伊佐米(2kg、5kg)の販売も行っています



**丸ごとトマトのスープ**

丸ごとトマトと厚切りベーコンの旨味がつまったスープ

**具だくさん豚汁**

7種類の具材がゴロッッ入ったボリュームスープ

定番の2種類のスープの他に、週替わりのスープもご用意

伊佐米を使ったおにぎりは、オーナーが試作と研究を重ねた自信の品。オススメは、ネギと胡麻が入った「天かす」(いわゆる悪魔のおにぎり)、「塩むすび」はお子様人気です。ボリューム系だと「スパム」があります。スープとセットで購

入すれば、お腹いっぱい満たされます。こだわりの伊佐米は、伊佐米認証農家の山口敏久さんから直接買い付けており、店内で販売もしております。

目移りしそうに種類豊富なおにぎりの中から、気さくなオーナーのアドバイスをもとにお気に入りのおにぎりを見つけてみてください。



美味しい伊佐米を使ったおにぎりを求める常連客が次々と来ます

**住所** 鹿児島市西千石町14-1  
甘泉堂ビル102  
**営業時間** 11:00~15:00  
(売り切れ次第閉店)  
おにぎり100個、スープ20杯限定(各10杯)  
**Web** Instagram(onigiritosoup725)  
**定休日** 月・火・日・祝 **駐車場** なし

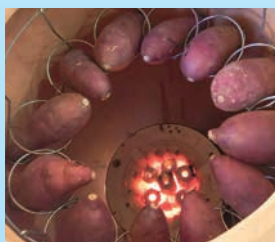
30 **薩摩壺焼き芋 TODOROKI**

壺でじっくり焼いた至極の蜜芋



お店の入り口にある焼き芋専用の壺が目印です

令和3年3月に鹿児島大学近くにオープンした、つぼ焼き芋のテイクアウト専門店です。厳選されたお芋を壺の中でじっくり低温で焼くことで、お芋本来の甘味と旨味を引き出しています。その美味しさは手の込んだスイーツを食べているかのようです。



さつまいもは加熱すると酵素の働きによりデンプンが麦芽糖に変化。つぼ焼き芋は炭の熱を使い、壺の反射でゆっくり焼くので、麦芽糖へ変化する温度帯を最大限に保つことができ、甘くて美味しい焼き芋が出来上がります。

蜜がたっぷり



定番のつぼ焼き芋は100g150円。他にも様々なバリエーションのお芋スイーツが揃います。プリンやチーズケーキ、スムージー等。夏は冷凍つぼ焼き芋が大人気です。

さつまいもにはビタミンCが多く含まれ美肌効果抜群。しかも食物繊維も豊富なことから便秘解消にも効果的。さらに一日に必要なビタミンA・C・Eが摂取可能です。

嬉しい効果があるばかりでなく、美味しく低価格な天然のスイーツ。今後は、通販部門を強化していく予定なのでお取り寄せも可能に。一度食べたならどこになる、TODOROKIのつぼ焼き芋を是非ご賞味ください。



お芋スイーツ



蜜芋スイーツの豊富なラインナップ

**☎** 099-296-7587  
**住所** 鹿児島市荒田2丁目63-1 1階  
**営業時間** 11:30~18:00迄  
**定休** イベント時、芋の入荷・品質によって臨時休業させていただく場合がございます。  
**Web** Instagram(tsuboyakimo\_todoroki)  
※営業日に関してはinstagramにてチェック!

~当協会をご利用いただいた皆様に掲載のご協力をいただきました~