

たき火を囲みながらサツマイモや栗など、秋の味覚を味わえる！

麻布台ヒルズで「やきいも広場」を開催

蜜たっぷりのやきいもや、とろける食感のモンブランなど食欲の秋にピッタリなスイーツが集結

森ビル株式会社(東京都港区、代表取締役社長:辻慎吾)が運営する麻布台ヒルズでは、サツマイモや栗など秋の味覚を使ったグルメやスイーツを楽しめるイベント「やきいも広場」を10月31日(金)から11月3日(月・祝)の期間、麻布台ヒルズの中央広場で開催します。



「やきいも広場」には、美味しいやきいもや、芋スイーツ、焼き栗やモンブランなど、秋の味覚が日本の各地から大集結します。昔ながらの軽トラックで焼き立てホクホクのやきいもを販売する「大野屋」のほか、全国でも1軒しか作付けしていない大変希少な白いサツマイモ「ホワイトスイート」を使用したやきいもを提供する「よっしーのお芋屋さん。」など、厳選された8店舗がやきいもや芋スイーツをお届けします。また、栗の名産地・茨城県笠間市から出店する「笠間和栗専門店 栗ノ絲」は、全国の道の駅グルメナンバーワン決定戦『道-1 グランプリ』にて、2023年・2024年と2連覇を果たした「笠間和栗 0.5ミリ極細モンブラン」をご用意。0.5ミリの極細に絞ることで、栗の香りをさらに引き立て、とろけるような食感に仕上げたモンブランは絶品です。期間中に中央広場に設置されるたき火を囲みながら、バリエーション豊かな秋の味覚をご堪能ください。

さらに、たき火を囲みながら生演奏を楽しめる音楽ライブのほか、カボチャのデコレーションや秋の植物を使ったリース作りなど、お子様から大人まで参加可能なワークショップも開催します。

麻布台ヒルズで、食欲の秋、芸術の秋を満喫してみたいはいかがでしょうか。

■「やきいも広場」開催概要

開催日時: 2025年10月31日(金)~11月3日(月・祝) 12:00~20:00

※飲食販売は12:00~19:00(一部除く)、たき火は15:00~20:00

開催場所: 麻布台ヒルズ 中央広場 ※入場無料

公式サイト: https://www.azabudai-hills.com/whats_on/2025/10/0243.html

<本件に関するお問い合わせ先>

麻布台ヒルズ PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内)

担当: 中村(080-7637-4594)、寺島(080-4652-3813)、関(080-3711-9270)、田中、中根

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-mail: azabudaihills_pr@ssu.co.jp

■芋、栗など秋の味覚が集結！たき火を囲みながら食欲の秋を満喫

麻布台ヒルズの中央広場には、芋・栗など旬の食材を使ったグルメ&スイーツの店舗が登場！全国でも1軒しか作付けしていない大変希少な白いサツマイモ「ホワイトスイート」を使用したやきいもや、スコーン、シナモンロール、チップスなど様々なアレンジを加えたお芋メニューが味わえるほか、とろけるようなふわふわ食感のモンブランも必食です。この期間限定で中央広場に登場するたき火を囲みながら、心地よい秋風の中で秋の味わいをお楽しみください。

※雨天・荒天時はたき火の演出はありません。

●出店店舗一覧

【芋】

・&potato®

70年続く外構屋から生まれた、全身全霊で届ける唯一無二の超本格的芋屋。
”Sense・Quality・Passion”をバリューに、”世をBEEF OR POTATO?に”というミッションを掲げ、様々な蜜芋スイーツを提供しています。EXPO2025をはじめ、大型イベント、各所Pop-up Store、駅や展示会などでも絶賛展開中です。

商品名：限界まで蜜芋いれたスコーン ¥600 ほか



・石焼き芋 大野屋

野菜ソムリエ大野が、こだわりの石焼き芋を、移動販売車だからこそ届けられる温もりと笑顔でご提供します。ひとりひとりとのつながりを大切に、心もほっこりする芋時間をお過ごしください。

商品名：ハロウィンスイート ¥450 ほか



・OIMO cafe

江戸より330年紡がれる川越いもは、世界農業遺産に登録された、伝統の落ち葉堆肥によるふかふかの土が味の決め手。そんな川越いもの品種特性を活かしたメニューを展開します。ぜひご賞味ください。

商品名：シナイもンロール ¥700 ほか

※10月31日(金)、11月2日(日)、3日(月・祝)のみの出店



・おいもやさん moimoi

こだわりの石焼き芋専門店。昔ながらのホクホク系、しっとりなめらか系、ここでも味わえないオーダーメイドの希少種まで豊富な品種をご用意しています。それぞれの味の個性をお楽しみください。

商品名：焼き芋各種 ¥700~1,000 ほか

※提供品種：あやこまち、パープルスイートロード、ベにはるか、べにあずま、綾紫 ほか



・銀六いも

厳選したサツマイモを特製の壺の中に吊るし、炭火でじっくり時間をかけてひとつひとつ丁寧にしっとり甘く焼き上げます。季節に合わせて一番美味しい品種を数種類セレクトして焼いています。

商品名：壺焼きいも ¥500~1,200 ほか

※10月31日(金)、11月1日(土)、2日(日)のみの出店



AZABUDAI HILLS

※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

※詳細は公式サイトをご確認ください。

※価格はすべて税込表記です。

・TSUBOIMO WASABURO

笑顔になれる焼き芋を提供したいという思いから、人を笑顔にすることが好きだった祖父の名前をとり、WASABURO と名付けました。『焼き芋を手土産に』をコンセプトに厳選したさつま芋を、つぼ焼きで1本1本、丁寧に焼き上げています。

商品名: つぼ焼き芋 ¥600~ ほか



・蜜芋研究所

東京・谷中のサツマイモ研究所。〈サツマイモシェフ岡部勝義〉が審査員を務めるサツマイモ品評会で受賞した農家さんのサツマイモを、フレンチの技法を用いて蜜芋窯で焼き上げます。

商品名: 大学芋チップス ¥800 ほか



・よっしーのお芋屋さん。

全国各地の農家さんを訪ね、納得のいくお芋だけを厳選。皮まで風味豊かに焼き上げる、店主のよっしーこと吉川ゆうじ氏のこだわりの熟成焼き芋専門店です。心温まるおいしさをぜひご堪能ください。

商品名: 焼き芋各種 1個 ¥700~(大きさによる) ほか

※提供品種: 鹿児島県産 ホワイトスイート(全国でも一軒しか作付けしていない大変希少なサツマイモ) ほか



・麻布台鳥しき

宮崎県田野町産サツマイモを3ヶ月以上熟成し、糖度50度以上の蜜あふれる濃厚な甘さとなめらかな食感。さらに鳥しき秘伝の焼き鳥のたれに潜らせ、炭火で香ばしく焼き上げた、やさいもの常識を変える極蜜熟成やさいもです。

商品名: 炭焼き芋 ¥850



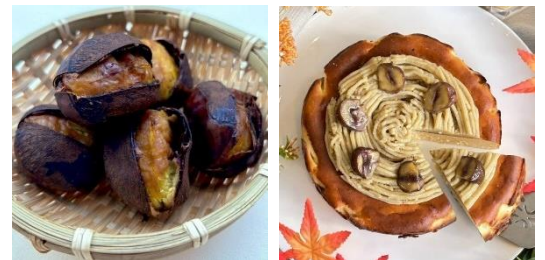
【栗】

・『笠間の栗』焼き栗&café Grande

『笠間の栗』焼き栗と福岡発「café Grande」がコラボし、麻布台ヒルズにPOP UP 出店。今回限定の『笠間の栗』を使用したティグレやプリンなど華やかなスイーツで特別なひとときをお届けします。

商品名: 焼き栗1袋(240g) ¥1,000

笠間産 和栗チーズケーキ ※価格調整中 ほか



・笠間和栗専門店 栗ノ絲

栽培面積、収穫量ともに全国1位を誇る茨城県の笠間和栗をふんだんに使用した、究極の細さ&異次元の食感のモンブランを提供。0.5ミリの極細に絞ることで、栗の香りがさらに引き立ち、とろけるような食感をお楽しみいただけます。

※2023年・2024年 全国の道の駅グルメナンバーワン決定戦『道-1グランプリ』にて2連覇。

商品名: 笠間和栗 0.5ミリ極細モンブラン ¥950 ほか



【その他】

・EL CAMION

走るクラフトビアバー EL CAMION は、東京・天王洲の老舗ブルワリー T.Y.HARBOR Brewery のクラフトビールを、全国各地にお届けします。ブルワリー直送の美味しいクラフトビールは、定番 5 種にシーズナル 1 種を加えた計 6 種のラインナップ。この秋のシーズナルは、「ジャパニーズフェストビール」。国産米を使用し、ドイツのオクトーバーフェストで飲まれている「フェストビール」を日本風アレンジしました。琥珀色でコクがありながら、すっきりとした飲み口で秋を感じるビールです。



【Azabudai Hills KIOSK でも秋限定スイーツが登場！】

中央広場に位置する 2 つの KIOSK 店舗でも、秋の味覚を楽しめます。1 店舗では「さつまいもブリュレクレープ」、もう 1 店舗では八ヶ岳高原の牛乳で作ったアイスクリームなど、秋限定のメニューも販売します。

「さつまいもブリュレクレープ」 ¥900

販売期間: 10 月 14 日(月)~11 月 3 日(月祝)

※数量限定、無くなり次第終了



■芸術の秋も楽しめる！音楽ライブや秋の植物を使ったワークショップ

「やさいも広場」開催中は、たき火を囲みながら生演奏を堪能できる音楽ライブもご用意。さらに 10 月 31 日のハロウィンにちなみ、カボチャを使ったジャック・オ・ランタン作りや、秋の植物を使ったリース作りのワークショップも楽しめます。会場内にはカボチャのフオトスポットも設置。中央広場で秋を満喫してみませんか。

●音楽ライブ

ジャズ、ケルト、アイリッシュ、カントリーなど、日替わりで生演奏の音楽ライブをお届けします。たき火の揺らめく炎を囲む幻想的な空間で、特別なひと時をお過ごしください。

日 時: 10 月 31 日(金)~11 月 3 日(月・祝) 各日 13:00~/16:00~/19:00~

※31 日のみ 16:00~/19:00~ の 2 回。

場 所: 麻布台ヒルズ 中央広場 芝生広場

出演者:

10 月 31 日(金) : Little Hütte

11 月 1 日(土) : tricolor

11 月 2 日(日) : 石橋采佳 (trombone)、中山拓海 (sax)、鈴木直人 (guitar)、川村竜 (bass)

11 月 3 日(月・祝) : 石橋采佳 (trombone)、中山拓海 (sax)、佐津間純 (guitar)、安田幸司 (bass)

※雨天時は場所を変更する可能性があります。



●秋のワークショップ

秋の植物や、秋が旬の野菜を使ったワークショップを開催します。ハロウィンにちなみ、カボチャのカービングやデコレーションを行うジャック・オ・ランタン作りや、お部屋に彩りを添えるリース作りなど、季節を感じるワークショップもお楽しみいただけます。

・ジャック・オ・ランタン作り

① カービング

大きなカボチャをナイフでカービングします。目や鼻を描いたり、模様を描いたり、自由にくりぬいてオリジナルのジャック・オ・ランタンを作ることができます。

日時:10月31日(金)12:00~(15:30 受付終了)

所要時間:1時間程度

参加費:3,000円

※数量限定、小学生以下は保護者の同伴必須



② シールデコレーション

小さなカボチャにシールなどでデコレーションをしてジャック・オ・ランタン作りを楽しめます。カラフルなシールで思い思いのジャック・オ・ランタン作りをお楽しみください。

日時:10月31日(金)12:00~(16:00 受付終了)

所要時間:15分~20分

参加費:500円

※数量限定

・秋のリース作り

本物の木のベースに、まつぼっくりやドライフラワーなどの自然素材のアイテムを飾り付けて、秋を感じるオリジナルリースを作ることができます。

日時:11月1日(土)~3日(月・祝)12:00~(16:00 受付終了)

所要時間:30分

参加費:2,500円

※1日30組限定



●秋を感じるフオトスポット

八ヶ岳農場(八ヶ岳農業大学校)から、「アトランティックジャイアント」や「ハロウィンカボチャ」、「プッチーニ」など、たくさんのカボチャを中央広場にお届けします。秋に行われるカボチャの大集合は「パンプキン・パッチ」と呼ばれ、欧米では秋の風物詩イベントとなっています。全国トップクラスの晴天率を誇る八ヶ岳の気候だからこそ生まれる鮮やかな秋の彩りを、格好のフオトスポットとしてぜひお楽しみください。



【定期開催イベント | グリーン・サム・マーケット】

「Green Thumb(グリーンサム)」とは「植物を育てる才能」を意味します。麻布台ヒルズを起点に緑を身近に感じるライフスタイルが広がってほしいという想いから、個性豊かなグリーンショップが、生活を彩るさまざまな観葉植物を販売します。

日時:11月1日(土)11:00~16:00

場所:桜麻通り沿い

