

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

希少な幻の焼き芋や、ふわっとしたくちどけのモンブランなど絶品スイーツが集結

森ビル株式会社(東京都港区、代表取締役社長 向後康弘)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 23 日(金)から 10 月 25 日(日)の期間、麻布台ヒルズの中央広場で開催します。



美味しい焼き芋や芋スイーツ、焼き栗やモンブランなど、秋の味覚が集結する人気イベント「やきいも広場」。今回は芋専門店 12 店舗、栗専門店 2 店舗の計 14 店舗が勢ぞろい。そのうち 4 店舗の芋専門店が初出店します。2005 年創業の老舗「焼き芋専門店 芋やす」は茨城を中心に各地のお芋をセレクトし焼き芋、干し芋、お芋スイーツなどバリエーション豊かなメニューを展開するほか、全国やきいもグランプリ 2026 でチャンピオンに輝いた「尾張芋屋 芋吉」は 3 部門で受賞した焼き芋を提供するなど、サツマイモへのこだわりの強い店舗が初出店。各店自慢の焼き芋や芋スイーツを取り揃えます。また、昨年に引き続き、栗の名産地・茨城県笠間市から出店する「栗ノ絲 kasama」は、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絶品モンブランをご用意。『「笠間の栗」焼き栗』は目の前で焼き上げたできたてアツアツの香ばしい焼き栗をご提供します。

さらに、開催期間中の 15 時以降、中央広場にはたき火をご用意。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、広場にはカボチャの装飾も施され、秋らしい雰囲気の中、サツマイモ・栗などの秋の味覚をたっぷり味わうことができます。

麻布台ヒルズで、食欲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: 2026 年 10 月 23 日(金)～10 月 25 日(日) 12:00～20:00

芋・栗販売 12:00～19:30、たき火 15:00～20:00

協賛: メーカーズマーク

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/2026/10/0418.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: 上條(070-6426-3378)、寺島(080-4652-3813)、田中、

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

■初出店 4 店舗が加わりさらにパワーアップ！芋・栗の名店が麻布台ヒルズに集結

今年のやきいも広場では 4 店舗の芋専門店が初出店。2005 年創業の老舗焼き芋店のこだわりの焼き芋や、全国やきいもグランプリ 2026 チャンピオンの焼き芋など、全国各地から集結した名店が思い思いの焼き芋を提供するほか、昨年に引き続き、栗の名産地・茨城県笠間市より、とろける食感が特徴のモンブランや、出来立てホクホクの焼き栗もお届けします。温かなたき火を囲みながら、秋の味覚を存分にご堪能ください。

※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】

・尾張芋屋 芋吉

初出店

愛知県一宮市にお店を構える焼き芋専門店です。日本最大級のさつまいもイベントにて 2 年連続受賞。やきいもグランプリ 2026 でチャンピオンを獲得し、計 3 部門を受賞した自慢の焼き芋をお届け。そのほかにも、焼き芋を使用したスイーツも販売します。

商品名：焼き芋 ¥800 ほか



・焼き芋専門店 芋やす

初出店

焼き芋ブームが来る前の 2005 年に創業して以来、“本当に美味しい焼き芋を届けたい。焼き芋の可能性を広げたい。”その一心で続けてきました。茨城を中心に各地のお芋をセレクトし焼き芋、干し芋、お芋スイーツを展開します。

商品名：一年熟成紅はるか / 新芋栗かぐや ¥500 ほか



・おいもや 農家の台所

初出店

桜島溶岩石でじっくりと焼き上げる、本格石焼き芋。石が放つ熱が、厳選したさつまいもの皮の外側からじんわり染み通り、皮は香ばしく、中はとろけるほどの蜜に。自然な甘みを皮ごと 1 本、たき火とともにゆっくりお楽しみください。

商品名：皮までうまい！塩やきいも ¥500～¥800 ほか



・yakiimo.life

初出店

やきいもアンバサダー天谷窓大のセレクトショップ。全国の名店を食べ歩き「みんなに食べてほしい！」と心から感動した極上のお芋ギフトを集めました。やきいも広場のワクワク感とおいしい余韻をそのままお家へ。自分へのご褒美や特別なお土産に、至福の味わいを持ち帰りませんか？



・石焼き芋専門店やなぎ屋

日本に 2 人しかいない焼き芋アンバサダーの店主が、全国を巡り選りすぐったさつまいもを手焼きで 1 本 1 本丁寧に焼き上げ、ホンモノの石焼き芋を提供し続けています。今回は日本でも生産量が極めて少なく幻の品種と呼ばれるさつまいも「いずみ」をご用意しました。

商品名：石焼き芋(いずみ / 蔓無源氏) ¥700～¥1,000 ほか



・TSUBOIMO WASABURO

店名の WASABURO は人を笑顔にすることが好きだった店主の祖父の名前で、笑顔になれる焼き芋を提供したいと名づけました。『焼き芋を手土産に』をコンセプトに厳選したさつまいもをつぼ焼きで1本1本、丁寧に焼き上げています。是非ご賞味ください。

商品名: つぼ焼き芋 ¥600～ほか



・おいもやさん moimoi

こだわりの石焼き芋専門店。さつまいもはすべて品種ごとに畑へオーダーメイド注文しています。しっとり系、ホクホク系、紫芋、そのほかなかなか出回らない希少品種まで幅広くご用意。それぞれの味の違いと個性をお楽しみ下さい。添加物は一切なしの100%自然食です。

商品名: 季節の限定焼き芋各種 ¥700～¥1,000 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



・銀六いも

品川区西小山に店を構える壺焼き芋専門店です。厳選したさつまいもを伝統工芸士が手作りした特製の壺の中に吊るし、炭火でじっくり時間を掛けて、ひとつひとつ丁寧に焼き上げる焼き芋を販売しています。季節に合わせて一番美味しい品種をセレクトして焼いています。

商品名: 壺焼き芋 ¥550～¥1,300 ほか



・石焼き芋 大野屋

焼き芋大野屋の軽トラック販売が昨年に続き登場！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。一人ひとりのつながりを大切に、心もほっこりする芋時間を。

商品名: ハロウィンスイート ¥500 ほか



・OIMO cafe

江戸より330年続く川越いものおいも農家による、おいも好きのための、おいも料理のカフェです。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。品種特性を活かしたメニューを展開します。ねっとり甘い紅はるか焦がしバターのスイートポテトに、ほくほく系むさしこがねはおいもちっぷすに。ぜひご賞味ください。

商品名: 焦がしバターのスイートポテト ¥650 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

栗の名産地、茨城県笠間市産の栗をじっくり丁寧に熟成させ、素材本来の豊かな甘みと上品な香りを極限まで引き出しました。一口食べれば香ばしさと優しいコクが口いっぱいに広がります。ホックホックでアツアツな焼き栗をぜひご賞味ください。

商品名：焼き栗1袋(240g) ¥1,000



・栗ノ絲 kasama

笠間市産の和栗を使い、ご注文いただくごとに目の前で極細 0.5mm に絞る生絞りモンブランをご提供します。糸のように細く仕上げることで、ふわりと広がる栗本来の香りと繊細な口どけを実現。秋の香りを五感で味わう、笠間ならではの贅沢な一品です。

商品名：笠間和栗 0.5mm 極細モンブラン ¥950 ほか



■秋の夜長を楽しむアコースティックライブや SNS 映えするカボチャのフォトスポットも

「やきいも広場」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開催するほか、会場内にはカボチャのフォトスポットも設置。中央広場で秋を満喫してみませんか。

●音楽ライブ

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23日(金)～10月25日(日) 各日 14:00～/18:30～

場 所：麻布台ヒルズ 中央広場 芝生広場 ※雨天中止

出演者：

10月23日(金)：馬喰町バンド

10月24日(土)：tico moon

10月25日(日)：江藤有希トリオ



tico moon

●秋を感じるフォトスポット

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、欧米で広く知られている秋の風物詩イベントです。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、絶好のフォトスポットとしてぜひお楽しみください。



【10月24日(土)・25日(日)、「やきいも広場」と同日開催 新たなモノ・思想・価値観との出会いの場超小型ショップ「Tunnel(トンネル)」】

麻布台ヒルズでは、10月10日(土)から10月25日(日)までの各週末、麻布台ヒルズの中央広場を舞台に、多様なゲストが毎週異なるテーマに沿ったアイテムを展開する超小型ショップ「Tunnel(トンネル)」を期間限定でオープンします。

出展者は、アートギャラリーを構えキュレーターとしても活躍する伊勢春日さん、クリエイティブディレクターとして企業広告などを手掛ける大八木翼さん、様々なブランドの企画に携わるファッションディレクターの金子恵治さんの3名。

やきいも広場の開催同日の10月24日(土)から25日(日)は「それぞれのニヤニヤ」をテーマに、「ニヤニヤ」という内なる感情を紐解き、各出展者のプライベートで繊細な領域に触れられるアイテムを揃えます。



第3弾出展商品一例
伊勢春日 | この塩おいしーお

開催日・テーマ: 第1弾 10月10日(土)～12日(月・祝) 「きれいなだけじゃかっこよくない」

第2弾 10月17日(土)～18日(日) 「みんなの多感時代」

第3弾 10月24日(土)～25日(日) 「それぞれのニヤニヤ」

時間: 各日 10:00～19:00(予定)

開催場所: 麻布台ヒルズ KIOSK STAND (中央広場内)

出展者: 伊勢春日、大八木翼、金子恵治

企画協力: 長嶋太陽

公式サイト: https://www.azabudai-hills.com/whats_on/2026/10/0438.html