

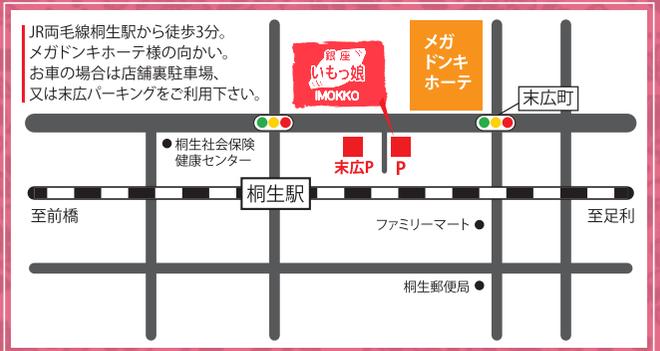


あ の 娘
僕はおいもに恋をした。

鹿児島県種子島産
本物の安納芋を使用した
魅惑の焼きいもスイーツを
ご堪能ください。



テイクアウトの他、店内で、焼きいも、各種スイーツ、オリジナルのアイスクリームやかき氷などをお楽しみいただけます。お買い物途中のティータイム、お友達とおしゃべりに、ぜひご利用ください。



やきいも茶房 C&M's 銀座 いもっ娘

〒376-0045 群馬県桐生市末広町6-21
TEL/FAX.0277-47-0818

営業時間 10:00~19:00 (火曜定休)
お電話にてご注文頂ければ、焼きたてをお持ち帰り頂けます。

ホームページ <http://ginza-imokko.com/>

ネットショップ <http://www.rakuiti.net/imokko/>

各種商品は、インターネットでもお買い求めいただけます。

いもっ娘が惚れ込んだ種子島産安納芋 極上の甘さと最高の美味しさを伝えたい。

いつか桐生で飲食店を開きたい。そんな夢物語を実現するに至ったきっかけは、二〇〇〇年の冬、ふと立ち寄った屋台で食べた焼きいもでした。こだわりの材料、熟

練の技術で仕上げられたその焼きいもは、まさに「極上のスイーツ」。私は、これだと思いつき、すぐに「焼きいも修行」を始めました。



その後、群馬県内はもろろん、関東や東海地方の有名百貨店に出向いて、出店経験を積みました。そして二〇二二年一月、桐生市末広町通り沿いに「やきいも茶房 銀座いもっ娘」をオープン。素材の品質を追求し、鹿児島種子島産の

厳選吟味した甘味の強い完熟安納芋を使用。これまでの焼きいもの常識をくつがえすような甘みと美味しさをぜひ味わって頂きたいと、日々がんばっております。私同様に、確かな技術を持ち合



め、安納芋に魅了された「いもっ娘」たちが、焼きいもから「ずつ丁寧に作り上げた完全無添加手作りのヘルシースイーツをぜひ一度、ご賞味ください。

わせた当店の「いもっ娘」たちだからこそ、自信を持っておすすめできる焼きいもが生まれるのです。通常の焼きいもに比べると確かに割高ですが、「美味しかったから、また食べに来ちゃった」と繰り返し足を運んで下さるお客様の満足そうな笑顔を見ていると、うれしいと同時に、この焼きいもをもっと多くの方に食べていただきたいという想いが強くなります。それが私たちの毎日の活力源なのです。

美味しさの秘密は
いもっ娘の愛と技
お芋への愛情は誰にも負けません。だから、何事にも妥協はしない。産地や品質、銘柄にもこだわってお芋を仕入れ、専用の釜で一時間近く、じっくり手間ひまかけて焼き上げます。大きさや種類などによっても、その焼き加減は変わるもの。お芋への愛情と確かな技術を持ち合

銀座いもっ娘店主
茅根光江