

昨年は約 6.5 万人が来場！「さっぽろ焼き芋テラス 2026」

焼き芋 4 店舗が初出店！会場限定のお芋スイーツやクラフトビールも多数登場

さっぽろ焼き芋テラスプロジェクトは、2026年 10 月 23 日(金)から 11 月 3 日(火・祝)までの 12 日間、4 回目となる「さっぽろ焼き芋テラス 2026」を札幌市・中島公園で開催します。焼き芋にフォーカスした道内初のイベントとして 2023 年から始まり、2025 年は約 6.5 万人が来場しました。

**2026 年は初出店の焼き芋 4 店！会場限定のスイーツや焼酎・クラフトビールも登場します**

北海道の農家をはじめ全国から個性豊かな出店者が集結。道内で育った新たなさつまいもや、全国やきいもグランプリで 3 度の日本一に輝いた焼き芋店の焼き芋を食べ比べ！会場限定スイーツ・クラフトビール、老舗店のお茶(初出店)などが楽しめる全 18 ブースが登場し、さつまいもの魅力をさまざまな形でお届けします。

同期間開催される「中島公園紅葉ライトアップ」とともに夜の焼き芋時間もお楽しみください。

▼今年の注目ポイント▼**■ POINT 1: 北海道の農家・焼き芋店が育てた“新たなさつまいも”を食べ比べ**

長沼町・みなみ農産の「ゆきまちシルク」、赤井川村・Shimiru field の真っ白なさつまいも「きみまろこ」や「栗かぐや」、由仁町と栗山町の農家が育てる「由栗いも」、北見市常呂町のブランド芋「オホーツクシルク」など、品種や産地、焼き方によって異なる味わいの焼き芋を一度に食べ比べできます。

■ POINT 2: 「神戸芋屋 志のもと」が本イベント初出店

全国やきいもグランプリで 3 度の日本一・唯一の殿堂入りした焼き芋店の味を札幌で味わえる貴重な機会です！

■ POINT 3: イベントのために醸造！会場限定さつまいものビール 2 種を飲み比べ

「さつまいも北海道プロジェクト」(事務局: ノーステック財団)との連携により、道産さつまいも「焼き芋ペースト」を使ったクラフトビールやスイーツ、おつまみが登場。黒松内町・今田農場のさつまいもを使用した「さつまいも樽生ビール」は、網走ビールが本イベントのために醸造した限定品。さらに、芽室町・なまら十勝野のさつまいもを使用し、芽室麦酒醸造所が醸造した「ALLE MEMURO 焼き芋」も登場します。どちらも本イベントのために造られた会場限定ビール。2 種類の飲み比べをお楽しみいただけます。

2026年は初出店の焼き芋4店！会場限定のスイーツやクラフトビールも登場します

各出店者からのコメントと、販売商品や会場限定商品をピックアップしてご紹介します。

※商品は変更になる場合がございます。写真は販売商品のイメージです。

★＝焼き芋テラス限定商品

<焼き芋 8ブース>

▼ 道内農家直営店

● みなみ農産(北海道長沼町) 初出店



販売商品:焼き芋ゆきまちシルク、焼き芋金時、焼き芋セット

出店者より:みなみ農産が大切に育てた「ゆきまちシルク」を、焼き手の「ほっこり畑」が自家製の焼き機で2時間以上かけて丁寧に焼き上げます。

● Shimiru field(北海道赤井川村) 初出店



販売商品:きみまろこ、栗かぐや、紅あずま、焼き芋 3 種、コーンスープ、★さつまいもバターサンド

出店者より:北海道では生産数の少ない真っ白いサツマイモ「きみまろこ」、上品な甘味が特徴の「栗かぐや」、定番の「紅あずま」の 3 種の焼き芋を販売！食べ比べをお楽しみください。

● 由栗いも(合同会社ベジタボ)(北海道由仁町 & 栗山町)



販売商品:由栗いもの焼き芋、ソラシロシルクの焼き芋、冷やし焼き芋、由栗いもタルトケーキ・バターどら焼き・畑のキャラメルなど

出店者より:2 町の農家約30戸が「新しい特産品を！」という想いで育てる「由栗(ゆっくり)いも」。土づくりから焼き方までこだわり、濃厚な甘さとコク、ねっとりほくほくの食感に仕上げました。会場にてガス釜で焼き上げるので、熱々の焼き芋をお楽しみください。

● なまら十勝野(北海道芽室町)

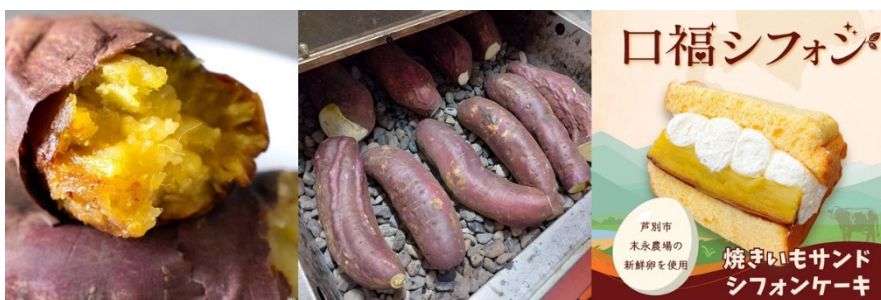


販売商品:焼き芋(紅はるか・さきまろこ)、さつまいもチップス、芋けんぴ、晩晴星芋

出店者より:芽室町の13の農家が、約400ヘクタールの広大な農地で農作物を育てています。焼き芋テラスのために作付けから収穫・熟成まで手がけたさつまいもを、じっくり石焼きに。あつあつ、しっとり、甘く濃厚な味わいです。

▼ 市内焼き芋店

● 北海やさいも(北海道札幌市) 初出店



販売商品:プレミアム焼き芋、焼き芋、焼き芋シフォンケーキ

出店者より:北見市常呂町の緑夢ファームのブランド芋「オホーツクシルク」専門店です！甘さ・香り・旨み全開で、口福間違いなし！

● 壺焼き芋～絆～(北海道・札幌市手稲区)



販売商品:壺焼き芋、冷やし壺焼き芋、★壺焼き芋入りクリームミニたい焼き

出店者より:「ファームうかわ」から仕入れた希少なさつまいもを使用し、壺に芋を吊るしてじっくりと時間をかけて焼いています。壺焼き芋を使用したスイーツも販売します。

▼ 本州焼き芋店

● 神戸芋屋 志のもと(兵庫県神戸市) 初出店



販売商品:焼き芋、芋屋の極上芋けんぴ

出店者より:全国やさいもグランプリで3度の日本一に輝き、唯一殿堂入りを果たした日本一の焼き芋屋です。今流行りの映え系芋スイーツ店ではなく、年中焼き芋を焼くほんまものの焼き芋専門店です。

● 京都芋屋 芋と野菜(京都府京都市)



販売商品:超極蜜焼き芋、超極蜜スイートポテト、京甘藷けんぴ、京干し芋

出店者より:特に激しくおすすめしたいのが、半年以上熟成された茨城県産「紅はるか」。今年のお芋はとにかく風味が濃厚で、じっくり焼き上げることで、蜜たっぷりの濃厚な甘みと、ねっとりトロける食感に仕上がります。

<スイーツ4・キッチンカー2・ドリンク3・八百屋1 計10ブース>

● パティスリーフレール(札幌市豊平区)



販売商品:★クルンジ、★リッチ W クルンジ、★さつまいもロール、★さつまいもモンブラン、★スイートポテト、★さつまいもパフェ

出店者より:例年大好評の「さつまいもクルンジ」に加え、今年は「リッチ W クルンジ」が登場！他にも「さつまいもモンブラン」「さつまいもロール」など、会場限定メニューを多数ご用意！

● もち工房 みやび(札幌市北区)



販売商品:焼きいも大福、スイートポテト大福、シャインマスカット大福、いもようかん、★黒糖揚げまんじゅう、★さつまいもあんドーナツ、★カボチャもちドーナツ、★もちもちドーナツ チーズ、★米粉ドーナツ、★米粉ドーナツむらさきいもなど

出店者より:昔ながらの良い製法だけではなく、新たな技術を積極的に取り入れ、オリジナルの新しい和菓子を開発しています！

● 札幌村スイーツポテト(札幌市東区)



販売商品:札幌村スイーツポテト、焼き芋ドーナツ、さつまいもチップス、スイーツポテトタルト、チーズタルト、ぽてどら

出店者より:この道 50 年の熟練職人が作り続ける、伝統とこだわりのスイーツポテト。ひとつひとつ丁寧に仕上げた自慢のスイーツをお届けします。

● WAYAWAYA CAFE(札幌市白石区)



販売商品:コグマボール、紫いもチュロス、紫いも米粉チュロス、チュロス

出店者より:お店で人気のチュロスを中心に、美味しくて楽しいメニューをお届けします！

● おいもさん(帯広市・キッチンカー)



販売商品:大学芋、ホイップ大学芋(チョコカラー/大学芋のタレ)、フライドおさつ塩コショウ、★フライドおさつのり塩、★フライドおさつ炙り塩バター

出店者より:北海道では珍しい「大学芋」をメインに販売。当店の自慢はハチミツ不使用のサラサラ手作りダレです！

● アンキッチン(札幌市・キッチンカー)

体の芯から温まる具沢山の「さつまいも豚汁」や「唐揚げ」など豊富なメニューをご用意！

● やきいも酒場

さっぽろ焼き芋テラスのために作られた網走ビール★「さつまいも樽生ビール」と、芽室町のなまら十勝野のさつまいもを使い芽室麦酒醸造所が醸造した★「ALLE MEMURO 焼き芋」の会場限定ビール 2 種が登場！「由栗いも」を使用した焼酎「みなみそらちゅ」、各種お酒・ソフトドリンクのほか、「osteria EST EST EST.」シェフ考案の近郊野菜やさつまいもを使ったイベント限定のスイーツやおつまみも提供します。

● 幸乃園 安中茶舗(札幌市・ドリンク) 初出店

狸小路で100年続く老舗のお茶屋さん「幸乃園 安中茶舗」が初出店。自家焙煎のほうじ茶の販売をはじめ、その場で点てた抹茶も楽しめます。焼き芋と一緒に、香り豊かなお茶の味わいもお楽しみください。

● Fresh Coffee(Smooch Coffee Stand)(札幌市・ドリンク)

新メニューの農家さん直送のさつまいもを使った「さつまいもラテ」が登場！今年もお芋に相性バッチリの焙煎したてのコーヒーをご用意。

● さっぽろできるだけプロジェクト(札幌市・八百屋)

札幌近郊の農業者が新鮮野菜を販売します。

【さっぽろ焼き芋テラス 2026】

日時:2026年10月23日(金)~11月3日(火・祝) 12日間

営業時間:11:00~20:00(最終日は19:00まで)

※ラストオーダー15分前 ※時間は予告なく変更する場合があります

会場:中島公園 南9条広場(札幌市こども人形劇場こぐま座・中島児童会館前の広場)

アクセス:地下鉄南北線「中島公園駅」1番/3番出口すぐ

入場料:無料(飲食代別途)

出店規模:焼き芋 8ブース/スイーツ 4ブース/キッチンカー 2ブース/

ドリンク 3ブース/八百屋 1ブース(計18ブース)

主催:さっぽろ焼き芋テラスプロジェクト(事務局:プランニング・ホッコー)



■さっぽろ焼き芋テラス公式サイト・SNS

<https://sapporo-yakiimoterrace.com/>

<https://www.instagram.com/sapporo.yakiimoterrace/>

<https://www.facebook.com/sapporo.yakiimoterrace/>

さっぽろ焼き芋テラスについて

北海道では近年、気候の温暖化などを背景に、これまで栽培が難しいとされてきたさつまいもの生産が広がっています。北海道農政部もさつまいもを「新顔作物」として取り上げており、道内各地の農家が栽培への新たな挑戦を続けています。由仁町と栗山町の農家約30戸が「新しい特産品を」との想いで育てる「由栗いも」や、芽室町の農家が集まって法人化した「なまら十勝野」など、地域ぐるみの取り組みも生まれています。一方で、道産さつまいもの認知はまだ十分とはいえず、作り手の想いや味わいを消費者に直接届ける場が求められています。

「さっぽろ焼き芋テラス」は、こうした生産者と消費者をつなぎ、作り手の顔が見えるイベントとして2023年に誕生しました。2025年には約6.5万人が来場し、札幌の秋の新たな味覚イベントとして多くの反響をいただいています。

第4回となる今年は、道内の農家や焼き芋店に加え、本州の名店も出店。焼き芋の食べ比べのほか、道産さつまいもを使ったスイーツや限定ビールなど、さつまいもの新たな楽しみ方も提案します。

本イベントを通じて、道産さつまいもの魅力をより多くの方に知っていただくとともに、生産者と消費者が直接つながる場をつくることで、さつまいもが北海道の新たな特産品として根づき、道内農業の新たな可能性を広げていくことを目指しています。

媒体資料について

各種イメージ写真などのデータのご希望、取材のお申込みは、下記の問い合わせ、または公式サイト問い合わせフォームよりご連絡ください。

■お問合せ・取材申し込み

080-6075-0694（佐藤） sapporo.yakiimoterrace@gmail.com