

糖度50以上 濃蜜焼き芋「さつまミライ」を使用したスイーツやドリンクを展開 サツマイモカフェ「imomi」オープン

KANSAI SUPER STUDIO ブランド開発事例紹介

ブランド開発（ネーミング・ロゴデザイン）を手掛けたカフェ「imomi」大須店が
2021年4月29日にオープンします。



鹿児島県産のさつまいもを100日間じっくりと熟成させた後、甘み、旨みを最大限に引き出す4段仕込み、2度焼き仕上げにより、「さつまミライ」は糖度50～60度と、通常の焼き芋と比べ倍以上も高くなります。株式会社ツーリストラボが運営する「imomi」では、長期間丁寧に熟成された、コク深く甘みの強い「さつまミライ」を味わうことが出来るイートインメニューの他、歩きながらでも楽しんでいただけるテイクアウトメニューやお土産品など、様々な商品を展開予定です。

【imomi 大須店】 住所：愛知県名古屋市中区大須 3-37-14 マルサンビル 1F
電話：052-228-6111 営業時間：11:00～19:00 定休日：火曜日（但し不定休な月あり）

imomi Design



〈 ロゴデザイン 〉

逆読みでも「imomi（いもみ）」と読めることから
ロゴの形もシンメトリーに作成。
「i」の点は芋や葉の形をイメージさせ、
シンプルながらも遊び心をプラスしたデザインです。

〈 ネーミングコンセプト 〉

芋のうまみ、芋の甘み、芋の深み。ここのお芋はとても美味。
色々な美味しい「み」を持つお芋屋さん「imomi（いもみ）」。
親み深く、ともだちのような存在のお店になりますように。

