



仙台銘菓「萩の月」の菓匠三全から生まれた新・揚げ菓子ブランド
〈あおざしからり〉の最新ニュース
(2012年2月)



「萩の月」をはじめ仙台銘菓の製造・販売を手掛ける **株式会社 菓匠三全** による新・揚げ菓子ブランド〈あおざしからり〉の最新ニュースをお知らせいたします。

1. 催事情報

現在、JR大阪三越伊勢丹のみで店舗展開しておりますが、新宿、京都、銀座での催事販売が決定いたしました。期間限定での販売となりますので、この機会をぜひご利用くださいませ。

- ◆ 2月1日(水)～14日(火) 伊勢丹新宿店 本館地下1階 和菓子プロモーション
バレンタインにおすすめのショコラからりを特別パッケージにて発売いたします。
- ◆ 2月22日(水)～27日(月) ジェイアール京都伊勢丹 10階催物場
「日本のおいしいもの展」での出店となります。京都では初の出店となります。
- ◆ 3月7日(水)～13日(火) 伊勢丹新宿店 本館地下1階 フードコレクション
東日本大震災から一周年ということで、仙台銘菓「萩の月」とともに販売を行ないます。
- ◆ 3月28日(水)～4月3日(火) 銀座三越 地下2階 スイーツパーク
銀座エリアに初の出店となります。



2. 「あおざしからり」公式ウェブサイトオープンしました。

〈あおざしからり〉の公式ウェブサイトがオープンしました。
ブランドコンセプト、商品紹介、店舗案内のほか、こだわりの製法についてもご紹介しています。
催事のご案内など、最新情報もお届けいたしますのでぜひご利用ください。

- ホームページアドレス：<http://www.aozashikarari.com/>

▼写真素材のご要望、掲載・取材に関するお問い合わせ先▼

菓匠三全 PR代理元 出口はる (TEL 090-2319-5605、E-mail harudeguchi@gmail.com)
または、株式会社 菓匠三全東京オフィス (TEL 03-6202-0511、FAX 03-3243-1061)

▼読者問い合わせ先(クレジット記載)▼

菓匠三全 東京オフィス TEL 03-6202-0511、<http://www.aozashikarari.com/>

新・揚げ菓子ブランド<あおざしからり>

<あおざしからり>は「日本を明るく元気にするお菓子を。」という願いを込めて2011年10月4日にJR大阪三越伊勢丹にてデビューした(株)菓匠三全の新しい揚げ菓子ブランドです。これまで「萩の月」などで培った経験をもとに、素材をいかし、新しい製法で、現代の揚げ菓子をおつくりしました。

このブランドの開発にあたり、先の東日本大震災の影響で延期を余儀なくされましたが、皆さまの温かいご声援に支えられ、「日本を元気にするお菓子を生み出したい。」という新たな目標を掲げ、当初の予定より半年遅れで、震災後7ヶ月弱にて発表することが出来ました。

全国初登場のJR大阪三越伊勢丹では、スタイルのことなる「ショコラからり」「あげもちからり」「まんじゅうからり」の3タイプの商品を販売しています。



開発にあたり、ブランディングデザイナーに(株)エイトブランディングデザインの西澤明洋氏を起用。コンセプト、ネーミング、ロゴ、パッケージ、店舗ディスプレイなど包括的なデザインを担当しています。

【ブランドコンセプト】

**からりと揚げた、あたらしいお菓子。
誰かにあげたい、おもてなしの気持ち。**

日本人は古来より季節感やおもてなしの気持ちを、お菓子で表現してきました。時代ごとのあたらしい素材や製法をとり入れ日本のお菓子文化は今日、豊かに発展しました。大切な方への贈り物にも親しい方とお茶の時間にも、おもてなしの気持ちを伝えたい。あおざしからりは素材をいかし、あたらしい製法で現代の揚げ菓子を創造してまいります。

「あおざし（青挿）」とは、枕草子の一説に記された、日本の書物に初めてあらわれるお菓子の名前。季節感とおもてなしの心をお菓子で表現する日本の伝統を受け継ぐ思いをその名に込めました。「からり」には、あたらしい揚げ菓子で日本を明るく元気にしたいという願いが込められています。

【こだわり】

あおざしからりの「揚げ」

選りすぐりの原料米で、丹念に生地をつくりました。油の中でシューッと音を立てて浮かび上がり、こんがり色づいたところで、さっと油をきります。この丹念な「揚げ」が、軽い食感のおいしさのもとです。

さっくり揚がったあげもちに、いろいろな味付けをしたものが、あげもちからり。独自の「含浸（がんしん）製法」でチョコレートを浸みこませたものがショコラからりです。

こだわりの「揚げ」は、すべてのおいしさの基本です。

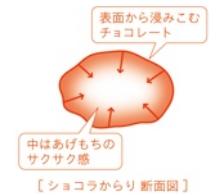


【ラインナップ、価格(税込)】

◆ ショコラからり

あげもちに、厳選されたチョコレートを当社独自の「含浸(がんしん)製法」で浸みこませた、新しいお菓子です。あげもち本来のおいしさを追求し、サクサク感を残しながら、ほどよいバランスのチョコレートで仕上げました。

その新食感の秘密は、独自の「含浸製法」。真空の中で、チョコレートをあげもちに浸みこませると、あげもちのサクサク感とチョコレートの風味が絶妙なバランスで仕上がります。これは、あおざしからりならではの、こだわりの製法。そのため、さっくりとした食感を残しつつ、チョコレートのマイルドな味を楽しめるのです。



・ショコラからり ブラック 70g ¥451 (税込)

厳選されたチョコレートに黒糖を少し加え、独自の配合であげもちに浸みこませました。

・ショコラからり ホワイト 70g ¥451 (税込)

やさしい味わいのホワイトチョコレートを、ほんのり塩味のあげもちに浸みこませました。



◆ あげもちからり

からりと軽く揚げ、さっくりした食感と素材の味を楽しめるひとくちサイズのあげもちです。伝統的なあげもちから、現代の素材と組み合わせたものまで、いろいろな味わいをお楽しみいただけます。

・あげもちからり 塩 55g ¥351 (税込)

軽い食感とこだわりの塩味の、自慢のあげもちです。

・あげもちからり 醤油 55g ¥351 (税込)

特選醤油とあげもちの風味豊かなおいしさです。

・あげもちからり カレー 55g ¥361 (税込)

特製カレーだれのスパイシーなおいしさです。

・あげもちからり みたらし 55g ¥361 (税込)

ほのかに甘く香ばしい、上品な味わいです。

・あげもちからり たこやき 55g ¥361 (税込)

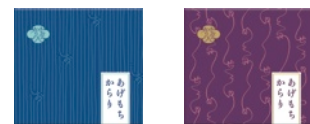
ソースが決め手の、大阪発のおいしさです。

・あげもちからり きなこ 55g ¥381 (税込)

淡く香ばしい、特製きな粉のやさしいおいしさです。

・あげもちからり 特選チーズ 55g ¥381 (税込)

ゴルゴンゾーラなどのチーズを特選ブレンドしました。



◆ まんじゅうからり

特製の生地を使い、外はからり、中はもちっとする新しい食感のあげまんじゅうです。こだわりのカスタードクリームとこしあんが入ったころんとかわいいあげまんじゅうの、揚げたての美味しさをお楽しみください。

こしあん 1個 ¥63 (税込)、カスター 1個 ¥63 (税込)



※ JR大阪三越伊勢丹店では、毎日実演販売しております。販売していない店舗もございます。

◆ 詰め合わせ

お好きな組み合わせでご用意いたします。

- あじわいからり：4個入 ¥1,759 (税込)
ショコラからり (ブラック、ホワイト)、あげもちからり (たこやき、塩)
- にぎわいからり：6個入 ¥2,541 (税込)
ショコラからり (ブラック、ホワイト)
あげもちからり (たこやき、塩、特選チーズ、カレー)
- いろいろからり：9個入 ¥3,685 (税込)
ショコラからり、あげもちからり全種の詰合せです。



【店舗案内】

あおぞしからりJR大阪三越伊勢丹 (<http://www.aozashikarari.com/>)

- 所在地：〒530-8558 大阪市北区梅田3丁目1番3号
JR大阪三越伊勢丹 地下2階 = 和菓子
- お客様からの問合せ電話番号：06-6485-7771



【開発担当者】

株式会社菓匠三全 代表取締役副社長 田中 秀史 (たなか ひでふみ)



1971年 宮城県生まれ。食品流通会社を経て2001年に(株)菓匠三全に入社、2009年より現職。創業の理念を受け継ぎつつ、現代の感覚に相応しいお菓子の創出を目指して、新ブランド「あおぞしからり」の商品開発や店舗開発まで、精力的に陣頭指揮を執っている。

<あおぞしからり発表に向けてのメッセージ>

これまでお力をいただいた多くの方々に、新しい商品と美味しさでお返ししたい。そんな想いでブランド「あおぞしからり」が誕生しました。今回は製法にも工夫をこらし、新しいあげもちの美味しさが生まれました。日本を元気にする、時代の新しい感性を今後とも追求してまいります。

【ブランディングデザイナー】

株式会社エイトブランディングデザイン 西澤 明洋 (にしざわ あきひろ)



1976年 滋賀県生まれ。株式会社エイトブランディングデザイン代表。

「ブランディングデザイン」という視点のもと、企業のブランド開発、商品開発、店舗開発などを手掛け、グラフィック、プロダクト、インテリアなど幅広いジャンルでのデザイン活動を行っている。「フォーカス R P C D」というリサーチからブランディングまで含めた一貫性のあるデザイン開発手法は、多方面より高い評価を得ている。

主な仕事にプレミアムクラフトビール「COEDO」、抹茶カフェ「nana's greentea」、信州味噌「ひかり味噌」、近畿日本鉄道「上本町YUFURA」、キリンビバレッジ「生茶」など。グッドデザイン賞、PENTAWARDS、THE ONE SHOWをはじめ、国内外の受賞多数。京都工芸繊維大学、東京都市大学非常勤講師。大学、企業などでの講演やセミナーなど多数。著書に「ブランドをデザインする！」(パイ インターナショナル)、「ブランドのはじめかた」(日経BP社/中川淳 共著)、日経デザイン2011年8月号より「ブランドのしくみ」連載中。

【株式会社菓匠三全 会社概要】 公式ホームページ： <http://www.sanzen.co.jp/>

- 設立：1947年10月15日
- 本社所在地：宮城県柴田郡大河原町大谷字保料前18
- 資本金：1億円
- 代表者名：田中裕人
- 従業員数：450人
- 主要事業：仙台銘菓「萩の月」をはじめとする約160種類の菓子製造・販売、研究・開発