



プレスリリース



平成23年11月

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〉が伊勢丹新宿店に期間限定初登場！！
11/23(水)～12/6(火) [14日間]



「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 (本社：宮城県大河原町)は、新・揚げ菓子ブランド〈あおざしからり〉を11月23日(水)より期間限定にて伊勢丹新宿店に出店いたします。

〈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今年10月4日にJR大阪三越伊勢丹にてデビューした全く新しい揚げ菓子ブランド。素材をいかし、新しい製法で創造した現代の揚げ菓子です。

第一号店となるJR大阪三越伊勢丹では、既に多くのお客様にお買い求めいただき、好調なスタートを切ることができました。

首都圏初登場となる伊勢丹新宿店では、このブランドを代表する「あげもちからり」と「ショコラからり」の販売をいたします。からりと軽く揚げることで、さっくりとした食感の新しい揚げ菓子をお楽しみいただけます。

味のバリエーションも豊富で、各アイテムを彩り豊かに表現した楽しいパッケージは、お歳暮やクリスマスプレゼントなど、この時期のご贈答にもおすすめです。



ショコラからり

【出店概要】

- ・場 所：伊勢丹新宿店本館地下1階 「甘の味・今め菓子」
(東京都新宿区新宿3-14-1)
- ・期 間：2011年11月23日(水)～12月6日(火) [14日間]
- ・販売商品：あげもちからり (全7種)、ショコラからり (全2種)
詰め合わせセット各種



▼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、URL:www.sanzen.co.jp/brand/aozashikarari/
伊勢丹新宿店 TEL 03-3352-1111

添付資料：新・揚げ菓子ブランド〈あおざしからり〉とは

〈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、現代の揚げ菓子を創造しました。

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はありますが、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。

「あおざし」は日本の書物に初めて登場したお菓子とされるもの。季節感とおもてなしの心をお菓子で表現していた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、これまでにな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。

【商品特長】

「ショコラからり」に使われているのは**独自の製法「がんしん(含浸)製法」**。真空の力を利用して揚げた生地チョコレートに染み込ませることに成功しました。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新食感が誕生したのです。

「あげもちからり」では、塩、醤油などのほか、カレー、チーズ、たこやきなど、和洋問わずお楽しみいただけるものを取り揃えました。また、全国初登場となるJR大阪三越伊勢丹では、その場で揚げたての美味しさをお楽しみいただける「まんじゅうからり」の販売もしています。

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の開発を担当しています。

【ラインナップ、価格(税込)】伊勢丹新宿店にて販売予定のものです。

◆ ショコラからり

斬新な製法で、チョコレートを絶妙なバランスで浸みこませた、全く新しいあげもちです。

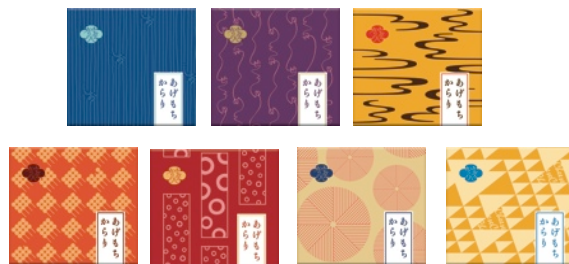
- ・ショコラからり「ブラック」 450円(70g)
- ・ショコラからり「ホワイト」 450円(70g)



◆ あげもちからり

からりと軽く揚げることで、さっくりとした食感を残したまま、それぞれの素材の味をひきだしたあげもちです。新しいあげもちの味わいをご用意しました。

- ・あげもちからり「塩」 350円(55g)
- ・あげもちからり「醤油」 350円(55g)
- ・あげもちからり「カレー」 360円(55g)
- ・あげもちからり「みたらし」 360円(55g)
- ・あげもちからり「たこやき」 360円(55g)
- ・あげもちからり「きなこ」 380円(55g)
- ・あげもちからり「特選チーズ」 380円(55g)



◆ 詰め合わせ

お好きな組み合わせで詰め合わせていただけます。

- ・あじわいからり(4個入り) 1,759円
- ・にぎわいからり(6個入り) 2,541円
- ・いろどりからり(9個入り) 3,685円

【既存の常設店】

あおぎしからりJR大阪三越伊勢丹 (www.sanzen.co.jp/brand/aozashikarari/)

- 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「あおぎしからり」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。

「あおぎしからり」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「あおぎしからり」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プランニ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」連載開始。

【株式会社菓匠三全 会社概要】

- 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 : 420名
- 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
- 公式ホームページ : <http://www.sanzen.co.jp/>

仙台の歴史に想いを馳せ、四季の恵みに感謝しつつ、「和魂洋才」の心がまえで新たな味づくりを進めております。社名は、「お客さまへのサービス」「喜働の職場づくり」「堅実経営」の三つの完全をめざす精神を、当社の誓いとしていることに由来しております。

お菓子には、人々の心を和ませ、語らいの場、団らんの場を作り出す温かい力があります。だからこそ、より良い素材を選びぬく眼、素材を活かす技の極み、彩り豊かなパッケージ、接客、すべてに心を込めております。

変わらない美味しさを追求すること、そして、変わらない元気で皆さまのもとにお届けすることを通じて、少しでも地元復興のお役に立ちたいと願っております。