

平成23年10月4日

報道関係者各位

株式会社 菓匠三全
代表取締役社長 田中裕人

からりと日本を元気にするお菓子を。
仙台銘菓「萩の月」の菓匠三全から生まれた新ブランド、
「あおざしからり」誕生！
(10月4日、JR大阪三越伊勢丹店に全国初登場)



「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、「日本を明るく元気にするお菓子を。」という願いを込めて、まったく新しい現代の揚げ菓子の新ブランド「あおざしからり」を10月4日(火)よりJR大阪三越伊勢丹店でスタートいたします。

菓匠三全は、創業以来、時代ごとの素材や製法を取り入れながら”新しいお菓子”の創出を目指し、「萩の月」や「伊達絵巻」など地元仙台を代表するお菓子を数多く生み出してまいりました。現代の感覚に合うこれまでにない揚げ菓子を新たに誕生させたいという思いで、新ブランドの開発を進めておりましたが、先の東日本大震災の影響で延期を余儀なくされました。しかしながら、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ヶ月弱にて新ブランド「あおざしからり」を発表する運びとなりました。

「あおざしからり」は、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いろんな味をお楽しみいただける新感覚の揚げ菓子です。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。

全国初登場となるJR大阪三越伊勢丹店では、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タイプが同時デビューします。その場で揚げたての美味しさをお楽しみいただけるアイテムもございます。

「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。

思わず誰かにあげたくなる新しい日本の手土産の誕生です。



ショコラからり



ギフトパッケージ

【あおざしからりの特長】

独自の製法「がんしん(含浸)製法」により、真空の力を利用してチョコレートを生地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これまでにない揚げ菓子「ショコラからり」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大阪三越伊勢丹店では、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」も登場します。

開発にあたり、ブランディングデザイナーとして、株式会社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進めました。

各アイテムを彩り豊かに表現した楽しいパッケージは、手土産やご贈答にもぴったりです。

【ラインナップ、価格(税込)】

◆ 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 1カップ
- ・ショコラからり「ホワイト」 450円 1カップ

◆ 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だあげもちです。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)

◆ まんじゅうからり：

外はからり、中はもちっとして、揚げたての美味しさをお楽しみいただけます。

- ・まんじゅうからり「あん」 1個 63円
- ・まんじゅうからり「カスター」 1個 63円

JR大阪三越伊勢丹店では、その場で揚げたてをお召し上がりいただけます。

まんじゅうからり実演販売時間：①10:00～ ②13:00～ ③15:00～ ④17:00～

◆ ギフトセット

- ・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
- お好きな商品でお詰め合わせいたします。

*今後、季節や店舗に合わせていろいろなフレーバーが登場予定です。

【販売店舗】

あおざしからりJR大阪三越伊勢丹店 (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 和菓子売場
- ・お客様からの問合せ電話番号： 06-6485-7771

*尚、期間限定で発売しておりました「萩の月」は10/3(月)にて販売終了とさせていただきます。

【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「あおざしからり」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。

「あおざしからり」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「あおざしからり」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。

▼この件に関するプレスの方からのお問い合わせ先▼

株式会社 菓匠三全東京オフィス (電話03-6202-0511、FAX 03-6202-0581)

または

菓匠三全 PR代理元 出口はる (電話 090-2319-5605、E-mail harudeguchi@gmail.com)