



大阪・梅田エリア注目の新商業施設「LUCUA 1100（ルクア イーレ）」に  
**菓匠三全のあげもち専門店<あおざしからり>  
茶屋を併設した全国初業態にて4月2日本格オープン！**



彩り豊かな楽しいパッケージ



あげもち2種セット



ブランド初の茶屋（和カフェ）を併設

「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：仙台市）は、大阪・梅田エリア注目の新商業施設として4月2日にグランドオープンした「LUCUA 1100（ルクア イーレ）」に、初めて茶屋を併設した<あおざしからり>の新業態店舗を本格オープンいたしました。

<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月に誕生した現代風揚げ菓子ブランド。第一号店であるJR大阪三越伊勢丹店は開店以来、長らくのご愛顧をいただいております。この度の「LUCUA 1100」開業に伴い、装いを新たに「あおざしからり イセタン フードホール ルクア イーレ店」としてスタートいたしました。茶屋を併設した新店舗では、ゆっくりとお過ごしいただくことができます。

ブランド初登場のカフェスペースは、旅の途中にほっと一息つける江戸時代の茶屋をイメージ。<あおざしからり>のパッケージの柄やカラーを印象的にあしらって”明るい現代風の茶屋”に仕立てました。ここでは、<あおざしからり>の原料でもあるこだわりの宮城産米「みやこがね」を使った「ずんだ餅（宮城県の郷土菓子）」や「あげもち2種セット」などお米にこだわった季節のお菓子を、厳選茶葉をブレンドしたオリジナルの煎茶と共にご提供いたします。

物販コーナーも充実しておりますので、<あおざしからり>のお買い物だけでもお気軽にお立ち寄りいただけます。人気の「ショコラからり」シリーズや「あげもちからり」シリーズなど、ご贈答や土産にぴったりのアイテムを取り揃えており、2、4、6、9個入りのギフトBOX、2～3個入りのラッピング袋に、お好きな組合せでお話合せもいたします。定番のフレーバーのほか、春だけの季節限定「あげもちからり さくら」、大阪エリア限定「あげもちからり たこやき」などもご利用ください。

更なる進化を遂げる<あおざしからり>に、今後ともご期待ください。

**【店舗概要】**

- ・オープン日：2015年4月2日 本格オープン
- ・店舗名：あおざしからり イセタン フードホール ルクア イーレ店
- ・場所：大阪府大阪市北区梅田3-1-3 地下2階
- ・茶屋：席数21席
- ・営業時間：10:00～21:00（茶屋ラストオーダー 20:30）
- ・店舗直通番号：TEL 06-6485-7771



ずんだ餅（煎茶付き）



物販コーナーも充実

**価格改定のお知らせ**

2015年4月1日より、商品価格を全面改定（一部据置）いたしました。円安の影響による小麦の値上り、乳製品の価格の高騰にも、これまでとは自助努力により価格に転嫁することを抑えてまいりましたが、更なる各種原材料の大幅な値上げと、パッケージに用いる紙製品やプラスチック製品の値上げを企業努力で吸収することが限界に至りました。これからもコストの削減に努めつつ、商品の安心安全を第一に高品質な商品をお客様に提供すべく精進してまいります。今後とも変わらぬご高配を賜りますようお願い申し上げます。

## 【あおざしからり】

＜あおざしからり＞は、「からりと揚げた、あたらしいお菓子」をコンセプトに2011年に誕生した菓匠三全初の全国展開ブランド。新しい製法で現代のあげもちを創造しています。いずれも選りすぐりの原料米（宮城県産みやこがね米）で丹念につくった生地とこだわりの「揚げ」製法で、さっくりとした軽い食感に、素材をいかしたフレーバーを追求しています。

あげもちに厳選されたチョコを独自製法で浸みこませた「ショコラからり」はホワイトとブラックの2種類、いろいろな味わいを楽しめる「あげもちからり」シリーズは、塩、カレー、明太子、醤油、七味山椒などのレギュラーフレーバーのほか、春限定のさくらなど季節限定のフレーバーもお楽しみいただけます。「あげもちからり たこやき」は大阪限定のフレーバーです。

さらに、昨年11月にブランド3周年を記念して、贅沢な味わいを楽しめる「プレミアムからり」シリーズが仲間入りしました。新シリーズ第一弾として登場した「プレミアムからり 黒トリュフ」は早くも大好評を得ています。

また、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。

※ 世界的なパッケージデザイン・コンテスト「ペントアワード 2012」にて、食品部門のブロンズ賞受賞。

あおざしからりオフィシャルサイト：<http://www.aozashikarari.com/>



春限定「あげもちからり さくら」



「プレミアムからり 黒トリュフ」

## 【茶屋のメニュー例】

ブランド初登場の茶屋では「伝えたい、おもてなしの心」をコンセプトに、宮城県産みやこがね米を使用した「ずんだ餅（宮城の郷土菓子）」や「あげもち2種セット」などお米にこだわったお菓子を、厳選茶葉をブレンドしたオリジナル煎茶と共にご提供いたします。

### ＜フード＞

- ・あげもち2種セット : 急須煎茶付 501円
- ・ずんだ餅（ずんだ餅2個、塩昆布） : 煎茶付 501円、急須煎茶付 651円
- ・大納言小豆餅（大納言餅2個、塩昆布） : 煎茶付 501円、急須煎茶付 651円
- ・あんみつ : 煎茶付 580円、急須煎茶付 730円
- ・クリームあんみつ : 煎茶付 681円、急須煎茶付 831円

### ＜ドリンク＞

- ・コーヒー : 451円
- ・林檎ジュース : 451円

※価格はすべて税込みです。

## 【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：仙台市青葉区大町2-14-18
- ・資本金：1億円
- ・代表者名：田中裕人
- ・従業員数：470人
- ・主要事業：仙台銘菓「萩の月」をはじめとするお菓子製造・販売、研究・開発

▼写真素材のご要望、掲載・取材に関するお問い合わせ先▼  
あおざしからりPR事務局（東京）／担当：出口はる・廣瀬美葵  
（TEL 090-2319-5605、FAX 050-3730-0597、E-mail [harudeguchi@gmail.com](mailto:harudeguchi@gmail.com)）  
または  
株式会社菓匠三全 東京オフィス  
（TEL 03-5224-6271、FAX 03-3218-7621）