

平成 27 年 3 月 31 日

各 位

会 社 名 昭和ホールディングス株式会社
代表者名 代表執行役社長 重田 衛
(コード番号 5103 東証第二部)
問合せ先 執行役財務総務担当 庄司 友彦
(TEL. 04-7131-0181)

生産者の思いのこもった、こだわり製法で作られた和菓子 能登街道シリーズ発売開始

～当社子会社・日本橋本町菓子処 ニュースリリースより～

当社子会社明日香食品の新ブランドであります「日本橋本町菓子処」が、2015 年 4 月 1 日から新ラインナップとして「能登街道シリーズ」の発売を開始します。同日より全国のスーパー様等の店頭で展開が開始され、販売されております。

詳細について、以下、日本橋本町菓子処のニュースリリースに基づき、ご報告させていただきます。

明日香食品は、日本全国で売上高上位10社のスーパーのうち、9社と取引がある和菓子の製造・販売を行うリーディングカンパニーです。

「日本橋本町菓子処」は、明日香食品が和菓子と日本の伝統を、「最高の技術」と、「徹底したこだわり」で表現するために立ち上げた新ブランドです。今から2年前には株式会社日本橋本町菓子処を法人として設立し、研究開発を続けてまいりました。

石川県能登半島では、日本の伝統農業が昔のままに伝えられており、世界農業遺産に指定されています。その生産者の皆様と手を携え、和菓子の伝統と日本の農業の伝統を融合しました。さらに、北陸新幹線の開業、NHK 朝の新連続テレビ小説「まれ」の開始に合わせて発売したのが「能登街道シリーズ」となります。

本日、改めまして、皆様に事業の進捗としてお知らせさせていただきますと共に、「能登街道シリーズ」をお近くのスーパー様等の店頭でお見かけした際には、是非ともご賞味頂き、当社子会社事業への応援をお願いいたたく、お知らせいたします。

株式会社日本橋本町菓子処ではこのたび「能登街道シリーズ」として、「能登大福」「能登おはぎ」「能登みたらし団子」「能登蓬団子」の4品を、4月1日より全国で発売致します。



☆シリーズコンセプト☆

じっくりと時間をかけて熟成された醤油、能登の風土の中で旨みを増した餅米。能登の生産者は、それぞれ熱い情熱を持って丁寧に食材・食品を作りあげています。それらは生産量が少なく県内のみで消費されてしまい、幻の食材とされています。

その思いがこもった能登の食材を使ったこだわりの和菓子を作り上げました。

☆能登情報を随時WEBサイトで☆

能登では、能登現地で頑張る人のことを「土の人」、能登の良さを伝える人を「風の人」と呼ぶそうです。日本橋本町菓子処は「風の人」となって、お客様に商品やWEBで能登の情報をお届けします。生産者の方々や、能登についての情報を掲載し、安心・安全や心の満足感をお伝えします。

ウェブサイト URL : <http://nh-kashidokoro.jp/index.html>

Facebook アカウント : <https://www.facebook.com/kashidokoro>

Twitter アカウント : @nihonba_wagashi



☆商品概要☆

「能登大福」(想定小売価格 270 円 (税別))

能登産餅米を 100%使用し、丹念に手で潰してコシのある食感に仕上げました。

「能登おはぎ」(想定小売価格 270 円 (税別))

さっぱりとした能登の餅米を上品な甘さの国産小豆で包みました。

「能登みたらし団子」(想定小売価格 230 円 (税別))

団子には能登のブランド米「ゆめみずほ」を伝統の胴搗き粉碎製法で粉にしたものを使用。タレは能登産大豆を使用しじっくり作られた醤油で作りました。



「能登蓬団子」(想定小売価格 230 円 (税別))

国産の蓬をたっぷり入れて、濃い蓬の風味で田舎らしさを表現しました。

この商品に関するお問い合わせ先
株式会社日本橋本町菓子処
TEL : 0120-919-800
FAX: 03-6860-0885
Mail: info@nh-kashidokoro.jp