

# ミラノ・ニューヨークで話題の和菓子ブランド 【五穀屋】東京初進出 松屋銀座店 いよいよ本日オープン!





有限会社春華堂(本社:静岡県浜松市、代表取締役社長:山崎泰弘)は、2014年に誕生した新ブランド「五穀屋 (ごこくや) の東京初進出として、2016年4月27日(水)、松屋銀座(東京都中央区)に出店いたしました。

春華堂は、明治20年和菓子屋として創業。旗艦ブランドである「うなぎパイ」が誕生50周年を迎えたことを機に、和菓子の原 点を見直し、"春華堂らしい"独自の価値を発信したい」という想いのもと約3年の開発期間を経て、2014年に静岡県浜松市 浜北区の春華堂施設 "nicoe" 内に「五穀屋」を開業。春華堂としても、松屋銀座店として東京で直営店を持つことは初めて の試みとなります。

#### 《五穀×発酵×旬の暮らし》

五穀屋は、「からだに美味しい和の知恵菓子」をコンセプトに、古来より日本人の食を支えてきた 五穀に、味噌や醤油などの発酵素材を味わいとして加え、こころとからだに美味しい和菓子にしつら えました。私達が大切にしている旬の暮らし方や、四季の移ろいを感じながら日常を彩る、和菓子 のある心豊かな暮らしを提案しています。

#### 《松屋銀座店オープン記念限定商品》

松屋銀座店オープンを記念いたしまして、「ITSUKI プレミアム・エディション (¥5,400)」を 限定100個販売いたします。こちらは2015年10月イタリア・フィレンツェのメディチ家での献上を記念 した限定什様の五季です。



「ITSUKI プレミアム・エディション」



## <五穀屋 松屋銀座店>

【住所】 東京都中央区銀座3丁目6-1

松屋銀座 地下1階 和菓子売場

03-3567-1211 (大代表) 【雷話】

【営業時間】 10:00~20:00

#### <五穀屋 nicoe店>

【住所】 静岡県浜松市浜北区染地台6-7-11 nicoe内

【雷話】 053-587-7778 (nicoe店舗直通)

【営業時間】 9:30~19:00

【オンラインショップ・ブランドサイト】 http://gokokuya.jp/

五穀屋 (nicoe)

## <松屋銀座店 取扱商品>

### ●発酵さしすせそ羊羹 五季(いつき)



「五季 I (1個入¥324、5個入¥1,620、15個入¥4,860)

春夏秋冬そして土用、季節のかすかなきざしやなごりを いち早く感じて滋しむ暮らしが豊かさにつながることを 日本人は知っていました。 懐かしいぷるんとしたかたちに五つの発酵素材さしすせそ。 酒、抹茶塩糀、りんご酢、醤油、白みそ。 プチンと弾ける楽しさと味の調和をお愉しみください。

#### ●五穀最中 よつ割り



「よつ割り」 (4個入 ¥1,080、8個入 ¥2,160)

田んぼの景色を眺めるたびに 誰もが感じる懐かしさ清々しさは 稲作とともに生きてきた日本人の遠くつらなる記憶のかけら。 田の字型の最中の皮には、 もちきび、もちあわ、ひえ、もち赤米、たかきびの五穀と 四種の発酵素材のあんを掛けあわせました。

## ●五穀せんべい 山むすび



Image photo

「山むすび」 (1枚入 ¥108、10枚入 ¥1,080、20枚入 ¥2,160)

恵みをもたらす山々がモチーフのおせんべい。 玄米や縁起良い七福米をベースに 発酵素材の醤油にお砂糖を加えて ほんのり優しい甘さに。 地元浜松の醤油を使い、手づくりで仕上げます。

#### ●五穀豆菓子 千千豆(ちぢまめ)



Image photo

#### 「千千豆」 (1種入 30g×2袋 ¥648、6種入 30g×6袋 ¥2,268)

豆は、「魔を滅し」健康と誠実を祈願する力持ち。 昔から縁起物として知られています。 落花生に寒梅粉をまぶした豆菓子に、 青のり、きなこ、梅、白醤油、あんこ、わさびなど、 ありのままの風味と色を活かした六つの大人色に 六つの発酵素材を掛けあわせました。

## ●五穀おはぎ はるごと



Image photo

「はるごと」とは厳しい冬を乗り越え、やってきた春をみんなで喜び、 お祝いをすること。

永く待ちわびたよろこびを、古来の食文化、五穀の食感に 糀の発酵を組み合わせて、風味豊かなやさしいおはぎに仕上げました。 かわいらしいまるみは、手わざの温もり。 ひとつ食べたらもうひとつ!と手はすすみます。



「もち麦」 (1個 ¥194)

もっちりぶちっと食感の もち麦に塩糀を 隠し味に入れ、 つぶあんで包みました。



「赤米」 (1個 ¥194)

赤飯のルーツといわれる 赤米は縁起の良いおはぎ。 赤の色が邪気をはらうと 考えられてきました。



「玄米」 (1個 ¥194)

玄米はきちんと消化 できるよう、中に入れる もち米とは別に炊き上げ ふっくら仕上げました。

※「はるごと」は、一つ一つ職人の手わざによる 手づくりでつくられている生菓子のため、 毎日数量限定店頭のみでの販売となります。

パッケージには、紙漉きの手法を違えて縞模様の濃淡をつけ、和紙のやさしい風合いの中に凛とした引き締まり感を加味しました。飾らない上品な佇まいに、和の奥ゆかしさが漂います。

## ●きづつみ (品番 K001)





「きづつみ」 ¥2,700

<山むすび> 玄米醤油×5枚/七福米塩×5枚 <よつ割り> 醤油あん×2個/塩糀きな粉×1個 /ごま味噌×1個/ゆず米酢×1個

## ●きづつみ (品番 K003)



「きづつみ」 ¥3,780

<山むすび> 玄米醤油×2枚/七福米塩×2枚<よつ割り> 醤油あん×1個/塩糀きな粉×1個

<千千豆> 白醤油×1個 <五穀発酵茶> 100g缶×1個

## ●きづつみ (品番 K005)



#### 「きづつみ」 ¥6,480

<山むすび> 玄米醤油×6枚/七福米塩×6枚

<よつ割り> 醤油あん×2個/塩糀きな粉×1個

<千千豆> 酒粕小豆×1袋/塩糀きな粉×1袋

/ごま味噌×1個/ゆず米酢×1個

/梅酢×1袋/白醤油×1袋/青のり味噌×1袋

<五季> 酒×1個/抹茶塩糀×1個/りんご酢×1個

/醤油あん×1個/白味噌×1個

## ●きづつみ (品番 K002)



「きづつみ」 ¥3,240

<山むすび> 玄米醤油×7枚/七福米塩×7枚 <よつ割り> 醤油あん×2個/塩糀きな粉×1個 /ごま味噌×1個/ゆず米酢×1個

## ●きづつみ (品番 K004)



#### 「きづつみ」 ¥5,400

<山むすび> 玄米醤油×2枚/七福米塩×2枚

<よつ割り> 醤油あん×1個/塩糀きな粉×1個

/ごま味噌×1個/ゆず米酢×1個

<千千豆> 酒粕小豆×1袋/塩糀きな粉×1袋 /梅酢×1袋/わさび醤油×1袋

<五穀発酵茶> 100g缶×1個

## ●きづつみ (品番 K006)



#### 「きづつみ」 ¥8,100

<山むすび> 玄米醤油×2枚/七福米塩×2枚

<よつ割り> 醤油あん×2個/塩糀きな粉×1個

/ごま味噌×1個/ゆず米酢×1個

<千千豆> 酒粕小豆×1袋/塩糀きな粉×1袋/梅酢×1袋

/白醤油×1袋/青のり味噌×1袋/わさび醤油×1袋

<五季> 5個入×1箱

<五穀発酵茶> 100g缶×1個

## <海外プロモーション概要>

五穀×発酵×和のしきたりをコンセプトにした五穀屋が誕生した2014年。 2015年の五穀屋は、世界に向けた発信の第一歩を踏み出しました。

#### ミラノで絶賛!和菓子の心

#### ミラノ万博 静岡県場外イベント

日時: 2015年7月2·3日 場所: ギャルドイタリー

リストランテ・クラッコ

参加者: VIP 約300名

フォーシーズンズ・エグゼクティブ・シェフ 他





五穀屋初の海外プロモーションとして、2015年7月、ミラノ博覧会の静岡県主催場外イベント「七タパーティー@ギャルドイタリー」・「レストランフェア@リストランテ・クラッコ」に参画いたしました。ヨーロッパにはない「五穀屋」の素材から生まれる繊細な甘さや見た目の美しさにミラノの人々は興味・関心を示していました。特に濃い味を好む文化のイタリアでは、千千豆の梅酢やわさび醤油、五季のりんご酢や抹茶塩糀が人気。なかでも、五穀屋の和菓子一つ一つに添えられた小咄(バックストーリー)が大変好評で、日本独特の「和のしきたり」が持つ奥深さやスピリチュアルな世界観に惹きこまれていた様子でした。

#### 特別仕様「五季(いつき)」 伊名門メディチ家で献上! Bellissimo(素晴らしい)!

## <u>伝統の美味 和菓子</u> <u>Prelibati Dolci Giapponesi</u>

日時: 2015年10月9~11日 場所: メディチ家リッカルディー宮殿

参加者:トスカーナ州知事

在ローマ総領事 他 約1000名





2015年10月 和菓子の祭典「伝統の美味 和菓子 Prelibati Dolci Giapponesi」(主催:日伊文化交流協会) に出展いたしました。これを記念して、会場となるメディチ家リッカルディ宮殿にて、メディチ家の紋章である6つの玉になぞらえて特別に開発した青色の玉羊羹と、フィレンツェ市花である「ゆりの花」をモチーフにしたパッケージデザインにしつらえた「五季(いつき)」を、メディチ家に関係するVIPらに贈呈。木桶の氷水の中に浮かべた五季も好評で、日本独特の色使いや職人の手わざ、しつらえの美しさに感動の声が絶えず沸き起こりました。

#### NYの美食家がうなった日本の和菓子! The Wonder 500™ レセプションパーティー・展示会

#### The Wonder 500™ レセプションパーティー・展示会

日時: 2016年1月27日~2月9日 場所: ジェームス・ベアード・ハウス

ギャラリー 4W43

参加者:ジェームスベアード財団 副社長

在NY総領事 他





五穀屋の発酵さしすせそ羊羹「五季」が2015年8月に経済産業省の"世界にまだ知られていない、日本が誇るべきすぐれた地方産品"を発掘し海外に広く伝えていくプロジェクト「The Wonder 500™」に認定され、世界各地へと発信されました。

アメリカ・ニューヨークのジェームス・ベアード・ハウスにて開催されたレセプションパーティーには、VIP・メディアが約80名招待され、その中で五穀屋は事業者代表として五季の試食を提供。日本食が浸透しているアメリカ・ニューヨークでは、抹茶塩糀・白味噌・酒が非常に好評でした。 ぷちんと弾けかわいらしい玉ようかんがまろびでる様子に思わず笑顔がこぼれます。

## <水窪(みさくぼ)プロジェクト 概要>

#### 「水窪プロジェクト」とは?

浜松市天竜区水窪町は、静岡県と長野県の境に位置している小さな町。昔は林業が盛んで地域のほとんどが山間部のため、急傾斜の水はけの良い畑でよく育つ五穀が盛んに栽培されました。

「五穀×発酵×和のしきたり」をコンセプトに持つ五穀屋を通して、菓子屋として春華堂が、 地元浜松でできること。原材料の生産から携わる六次産業の取り組みにより、全国へ浜松 の魅力を発信する、それが水窪プロジェクトです。



#### 2015年 あわの作付け・収穫の様子

五穀栽培指導は水窪在住の石本静子さん。地元で農家レストラン「つぶ食いしもと」を営みながら、代々在来種のアワやヒエなどの五穀を栽培しています。

水窪の地域活性のための活動をするNPO「こいねみさくぼ」と共に、2015年4月に在来種のネコアシアワの作付けをいたしました。途中、鹿に食べられてしまうなどのアクシデントもありながら、実際に従業員が足を運んで畑の手入れをし、ようやく15kgのアワを収穫。汗を流しみんなで手しおにかけて育てたアワの収穫は喜びもひとしおです。



#### あわ餅「みさくぼ」

水窪プロジェクトの1年目、収穫したアワを使用したあわ餅が誕生。水窪の土地で五穀がたわわに実る日を夢見て、「みさくぼ」と名づけました。

2015年11月には五穀屋nicoe店で期間・数量限定で販売。餅生地に日本酒を加え、 風味豊かに仕上げました。餅に包まれたこし餡が、アワのぷちぷちとした食感をさらに引き立た せます。山帰来(さんきらい)の葉の香りとともに楽しむ味わい深い和菓子に仕上がりました。

2016年は、より多くの方に「みさくぼ」を召し上がっていただけるよう、初年度以上の豊作を目指します。そして、この秋、松屋銀座店でも限定販売する予定です。



#### 2016年、水窪天空の畑から

本年度の収穫目標は60kg。新たに栽培場所を増やし、作付けを行います。

去る4月23日(土)には、春華堂従業員とNPOこいねみさくぼの方たち約50名が集まり第1回目の作付けを行いました。一つ一つの種に想いを込め、五穀豊穣を願います。

そして、水窪プロジェクトは、本年度より静岡県の取り組みである「一社一村」に認定されました。今後もさらに力強く浜松に根をはり、地域の方と協力し合いながら、浜松の魅力を五穀屋の和菓子を通じて全国へ発信いたします。



#### <有限会社春華堂 広報担当>

有限会社春華堂 経営管理室 広報(月~金 9:00~17:00) 【担当】飯島美奈 手嶋千恵 【電話】053-586-6767【FAX】053-585-7789【e-mail】press@shunkado.co.jp

★本件に関するオフィシャル写真は下記のdropboxからダウンロードください★ http://bit.ly/1MjSQBX