

創業約80年の老舗和菓子店が作る、こだわり“**白あん**”が入った新食感お菓子

和洋菓子「森このは」新発売(12月以降予定)

自社製**白あん**をタルトの生地に練り込み、外はカリカリ、中はしっとり程よい甘い



■新商品「森このは」パッケージ(イメージ)



■新商品「森このは」

千葉県千葉市で昭和13年から和菓子店を経営している有限会社虎屋（代表：森山 浩一 もりやま こういち）と申します。当店はどらやき、大福、上生菓子などの和菓子を製造・販売をしております。創業から「すべての素材にこだわり、ひとつひとつ手づくりで丁寧に仕上げる」ことをモットーにしております。特に、その素材の中でも“白あん”にはこだわっており、北海道の豆、白手亡（しろてぼう）を使用することで、さっぱりとした飽きのこない製品に仕上げることができます。この度、新たなチャレンジとして、この白あんを使った洋菓子を作りたいと思い約2年の歳月をかけて、和菓子の素材を洋菓子に合わせて作った“和洋菓子”「森このは」を新たに発売致します。この商品の原材料はバター・小麦粉・クルミ、そして白あんをタルト生地に練り込むことで外はカリカリ、中はしっとり程よい甘さの食感です。和菓子好きな高齢者の方から、洋菓子の好きな若い方まで、幅広い世代の方に楽しんで頂ける商品を目指しました。名前「森このは」は、森の中にあるクルミをイメージしたもので、和洋折衷なネーミングとしております。2019年12月以降発売致します。（先日の台風によりパッケージデザインが遅れております）

1.【顧客ターゲット】 「千葉県内および関東圏内の方」

詳細⇒20代から60代の方で洋菓子および和菓子が好きな方

2.【コンセプト】 「好奇心」×「商品」

詳細⇒こだわりの“白あん”が生地に練り込まれた見た目はタルトのような和洋菓子（味はキャラメルを使った濃厚な風味）

3.【強み】(WONDER) 「一級和菓子技能士」 森山 浩一

詳細⇒県内で約10名。四季折々の温度変化に五感を研ぎ澄まし、それぞれの和菓子に合う“白あん”を作っており、今回は洋菓子にも応用しました。

4.【リリースのポイント】 2つのこだわり

①白あん：創業当時、先代より引き継がれた技法により作られたもので、現在は、「みかん大福」「いちご大福」「上生菓子」などに使用



<みかん大福>



<いちご大福>



<上生菓子>

②3層構造：一番上（クッキー）と1番下（タルト）の間に“キャラメル”を挟むことで、サクサクな生地にやわらかくて甘いキャラメルが口の中で広がる

5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

これまで創業以来、和菓子専門店として商品づくりを行って参りました。今回新たに洋菓子の素材を取り入れ、若い女性職人が作ったキャラメル味の「森このは」を作ることで、和洋菓子という新たなジャンルを作るべくチャレンジ致しました。この和洋菓子を通じて若い世代の方も含め幅広い世代の方に和菓子の良さを知って頂ければと思います。

<参考資料>

商品名	和洋菓子「森このは」
特徴	自社製白あんをタルトの生地に練り込み、外はカリカリ、中はしっとり程よく甘い、キャラメル味の和洋菓子
発売日	2019年12月以降予定
販売先	当店にて
販売価格	¥1,500(税込)

<資料に関してのお問合せ先>

有限会社 虎屋

代表：森山浩一

電話：043-222-2469 FAX：043-222-7557

E-Mail：c-toraya@isis.ocn.ne.jp

HP アドレス <https://c-toraya.jp/>

住所：〒260-0015 千葉市中央区富士見2-12-1