



お餅の新しい形態「深絞りフィルム」でやわらかさ長持ち

新しい生活様式を取り入れた和菓子「しょうじゅあん しらひめもち匠 寿庵 白姫餅」を11月1日より発売！

株式会社 叶 匠寿庵（かのうしょうじゅあん 本社：滋賀県大津市、代表取締役社長：芝田冬樹）は、深絞りフィルムから出してすぐに食べられる衛生面に配慮したパッケージで、いつでも出来立てのやわらかさを楽しむ「匠 寿庵 白姫餅」を11月1日（日）よりジェイアール名古屋タカシマヤで先行販売し、11月12日（木）より叶 匠 寿庵 全店で販売いたします。



単品パッケージ



匠 寿庵 白姫餅（小豆・蓬）



開封イメージ

■器に盛り付けない「コロナ禍に生まれた和菓子」開発の経緯

「和菓子にも新しい生活様式を」という想いから、緊急事態宣言中の2020年4月から開発は始まりました。これまで当社は、器や懐紙に盛り付けることを前提とした和菓子を販売してきましたが、衛生面に配慮しつつ出来たてのお餅を楽しんでいただくことをコンセプトに、一般的に和菓子では使用しない「深絞りフィルム」を採用。手を汚すことなく食べることができ、在宅ワークのお供やご自宅でのおやつタイムにも気軽に手を伸ばしていただける餅菓子を開発いたしました。やわらかな羽二重餅にあっさり炊き上げた北海道産小豆を包み、蓬は滋賀県伊吹山のものを使用しています。

■地元 滋賀大津の伝承を基にしたデザイン

本のある大石龍門は竜宮の門があったという伝承が残る地です。平安時代に三上山(みかみやま)の大百足(おおむかで)を退治したことで有名な藤原秀郷が、そのお礼に竜宮に案内され、米の尽きない米俵などをもらい受けたとされています。またその近くに位置する岩間山正法寺(通称：岩間寺/いわまでら)に祀られている白姫龍神を崇めると美人(美心)になると伝承されています。新型コロナウイルスに苦しむ現代社会ですが、パッケージには豊かさの象徴「米俵」をあしらひ、このお餅を食べて心のゆとり「美心/みこころ」になるようにと想いを込めた商品です。

[裏面へ続きます→](#)

本リリースに関するお問い合わせ先：株式会社 叶 匠 寿庵 秘書広報室 高橋 / 堀

TEL：070-2325-6237(堀携帯) TEL(本社)：077-546-3477(代) E-mail：koho@kanou.com (秘書広報室共有)

※取材にお越しいただく際は、事前に秘書広報室までご連絡くださいますようお願い申し上げます。

■商品情報

- 【商品名】 匠壽庵 白姫餅 (しょうじゅあん しらひめもち)
【販売日】 2020年11月1日(日)より通年販売(ジェイアール名古屋タカシマヤ)
2020年11月12日(木)より通年販売(全店)
【日持ち】 小豆・蓬 / 30日
ジェイアール名古屋タカシマヤ限定「苺」 / 7日
【価格】 小豆・蓬 単品 税込141円(本体130円)
苺 単品 税込184円(本体170円)
※各商品、5個入等、詰合せもございます。



↑5個入パッケージと単品

【ジェイアール名古屋タカシマヤ限定「匠壽庵 白姫餅 苺」】
苺のフレッシュ感を残すため、低温で手炊きした完熟苺をやわらかな羽二重餅で包んだ限定商品です。



■いま、あの人に「ありがとう」を届ける with コロナ応援キャンペーンも実施！

税別1,000円以上のお買い上げで10%割引のキャンペーンを2020年11月1日(日)から11月30日(月)まで、叶 匠壽庵 全店で実施します。コロナ禍により、なかなか会えない方にお菓子を贈ったり、身近な方をお食事に誘ったり、少しでも「ありがとう」の気持ちを届けていただけるように、本キャンペーンを企画しました。

- 公式ホームページ : <http://www.kanou.com>
公式 Facebook : <https://www.facebook.com/kanou.s>
公式 Instagram : https://www.instagram.com/kanou_shoujuan/

■株式会社 叶 匠壽庵 概要

- (1) 商号 : 株式会社 叶 匠壽庵
(2) 代表者 : 代表取締役社長 芝田 冬樹
(3) 本社所在地 : 滋賀県大津市大石龍門4丁目2-1
(4) 設立年月 : 1958年9月
(5) 主な事業の内容 : 和洋菓子の製造・販売、一般飲食業
(6) 資本金 : 7,980万円



本体価格1,000円以上お買い上げで
10%割引させていただきます。
※一部店舗・商品を除きます

対象期間 | 2020年11月1日(日)～11月30日(月)