

阪急百貨店×高島屋×叶 匠寿庵共同企画

厳選された小豆「丹波の極」を使用した『あも^{きわみ} 極』を10月1日より販売

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、兵庫県・丹波で収穫される希少な春日大納言小豆の中からさらに厳選された小豆「丹波の極」を使用した、撰と業が活きる「あも 極」を、阪急百貨店・高島屋の計28店舗限定で2022年10月1日(土)より販売いたします。



厳選された「丹波の極」でつくられる「あも 極」

■商品概要

販売価格:1箱 税込3,240円

販売期間:2022年10月1日(土)~2023年3月31日(金)予定

賞味期限:製造日より26日

販売店舗:叶 匠寿庵の阪急百貨店・高島屋店舗(計28店舗)のみ限定販売

URL : https://kanou.com/gnaviplus/item/amo_kiwami/

■丹波の極

「春日大納言小豆」とは、国内小豆収穫量の僅か1%である兵庫県・丹波の「丹波大納言小豆」の中でも限られた地域でしか採れない希少な小豆です。大粒で光沢が美しく甘みに優れ、表皮が薄いため煮崩れしないという特性のある小豆ですが、栽培に手間がかかるうえ収穫量も少ないことから“幻の小豆”と呼ばれています。



小豆比較写真(左:北海小豆、右:丹波の極)

■本リリースに関するお問い合わせ

株式会社 叶 匠寿庵 秘書広報課 池田・関野

TEL(本社) : 077-546-3477(代)

「丹波の極」とは、小豆の取引業者である卸売業の小田垣商店(本社:丹波篠山市)が、大粒の春日大納言小豆をさらに6.2mmの目のふるいにかけて、匠によって極大粒かつ色・艶・形の優れたものだけを手撰りし厳選された小豆です。丹波大納言小豆の中でも2~3%ほどしかないこの「丹波の極」を叶 匠壽庵の餡職人が手炊きをし、丁寧に手作業でつくったものが「あも 極」となります。叶 匠壽庵のためだけに選び抜かれた「丹波の極」が生きる特別なあもを堪能いただけます。

■おうみの名工によるこだわりの製造

「あも 極」の製造には、叶 匠壽庵が誇るおうみの名工・山川 正と熟練の職人・岩岡 和男を筆頭に、両名に任命された餡職人のみが携わります。丹波の極の特徴である極大粒を潰さないよう、通常なあもよりも長い時間をかけ弱火でじっくりと銅釜で炊き、できあがった餡の中から粒の残り具合・粘り・色艶などにおいて名工が認めたものだけを使用。餡は機械ではなく名工の手より型に流され、包装までの全工程を手作業で行うこだわりの製造方法で仕上げていきます。



おうみの名工 山川正



岩岡和男

■これまでのあもと異なるこだわりのパッケージ

あもの本質である小豆と餅を、極限までシンプルな表現でパッケージに起こしました。赤色の箱は小豆、曲線は餅の柔らかさを表現しており、高級感のあるデザインです。



あも 極 パッケージ

■阪急百貨店・高島屋限定の「あも 極 歌留多」

あもを挟んで食べる最中種「あも歌留多」が、阪急百貨店・高島屋限定の絵柄で登場いたします。阪急百貨店の象徴「スマイル」と高島屋の象徴「バラ」をモチーフに、円満・調和などの願いが込められた縁起の良い柄である「星七宝」を添えた限定絵柄の最中種をご用意いたしました。通常なあも歌留多1枚と限定絵柄1枚の2枚組が8組入った特別なあも歌留多を、「あも 極」とともに楽しみいただけます。



あも 極 詰合せ

【あも 極 詰合せ】

販売価格:1箱 税込5,400円

内容 :あも 極 1箱・あも 極 歌留多(8組16枚入) 1箱〈木箱入〉



あも 極 限定絵柄
(スマイル&バラ柄)

公式ホームページ: <https://kanou.com/>

公式 Instagram : https://www.instagram.com/kanou_shoujuan/

公式 Facebook : <https://www.facebook.com/kanou.s>

■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) 主な事業内容:和洋菓子の製造・販売、一般飲食業

(6) 資本金 :7,980万円