



年間100万本を販売する「あも」発売50周年記念
国内小豆流通量のわずか1%の希少な丹波大納言小豆を使用
「あも(こしあん)」を10月10日に発売
 ～パートナーシップで社会課題に挑んだ新商品～

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)は代表銘菓「あも」の発売50周年を記念して、取引業者である卸小売業の小田垣商店(本社：丹波篠山市)より仕入れた希少な丹波大納言小豆を使用した「あも(こしあん)」を10月10日(日)から叶 匠寿庵の全店で販売いたします。



定番「あも」(左)と新発売「あも(こしあん)」(右)

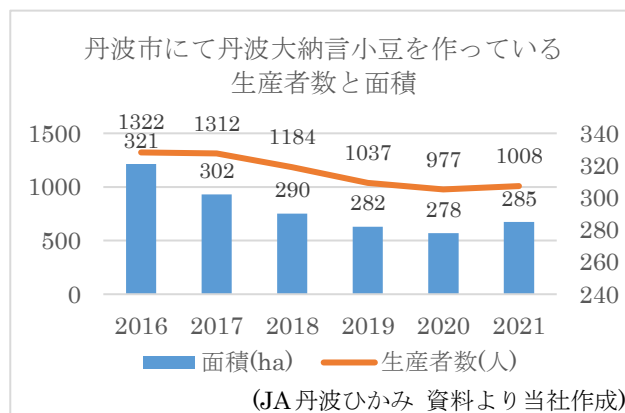


丹波大納言小豆の選別の様子(小田垣商店)

■丹波大納言小豆専門の卸小売業「小田垣商店」と共に取り組む新商品

代表銘菓「あも」は、職人が粒をつぶさぬよう丹精込めて炊いた甘さ控えめのつぶ餡ととろけるような求肥を組み合わせた棹菓子で、年間約100万本を販売する人気の和菓子です。発売当初より「あも」には国内小豆収穫量のわずか1%である最高級品種「丹波大納言小豆」を使用しておりました。大粒で表皮が薄く煮崩れしないことで本来つぶ餡に適していると言われる小豆ですが、小豆の豊かな風味や旨味にも優れているためこし餡としても大変美味しく、この度「あも(こしあん)」にも贅沢に使用しております。

「丹波大納言小豆」の産地である丹波市でも近年の農業就業人口の減少問題や昨年よりのコロナ禍で小豆の使用量が減少しています。叶 匠寿庵は丹波大納言小豆専門の卸小売業「小田垣商店」の目指す在来品種の保護や農家の省力栽培のため、生産者と小売業との相互理解を深める講習会を行ったり、収穫の機械化によって起こる規格外の小豆などの利用法に和菓子屋として挑み、パートナーシップとして共に社会課題に取り組んでおります。



裏面へ続きます→

■本リリースに関するお問い合わせ

株式会社 叶 匠寿庵 秘書広報室 池田・高橋

TEL：080-5764-7742(高橋携帯) 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。

■商品概要

【商品名】 あも(こしあん)

【販売日】 2021年10月10日(日)より販売

【日持ち】 製造日より26日

【価格】 税込1,188円(本体1,100円)

【販売店】 叶 匠寿庵 全店舗

店舗のご案内 <https://kanou.com/gnaviplus/store/>

【商品についてのお問い合わせ】

お客様センター 0120-257-310

受付時間 9:30~17:00(土・日・祝日を除く)



あも(こしあん)パッケージ

叶 匠寿庵

公式ホームページ : <https://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 匠寿庵 概要

(1) 商号 : 株式会社 叶 匠寿庵

(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