

和菓子離れに危機感を持つ
創業 150 周年の老舗和菓子屋が
和菓子文化を守るために新たなチャレンジ！
～琥珀シヨコラ Cube～

2月5日発売

今年で創業 150 年を迎える和菓子屋 株式会社間瀬（本社：静岡県熱海市、代表：間瀬 眞行）は、（公式サイト：<https://www.mase-jp.com>）2023年2月5日（日）より、創業 150 周年の記念菓「琥珀シヨコラ Cube」を市内の直営店舗 4 店にて期間限定で販売します。



■琥珀シヨコラ Cube

期間：2023年2月5日（日）～5月31日（水）

販売場所：熱海市内 4 店舗の直営店

※オンラインショップでの販売も検討中

料金：4 個入り 1,200 円（税込）

6 個入り 1,600 円（税込）

賞味期限：製造から 21 日

保存方法：直射日光、高温多湿をお避けください。

ご予約・お問合せ：株式会社間瀬 本店

(0557-67-0111)

誕生秘話

～洋菓子の技術を持つ 和菓子専門店の新たな挑戦～

「菓子舗間瀬」は今でこそ、和菓子専門店であるが、先々代（3 代目）社長の時代は、洋菓子を中心に商品を展開していました。現社長 間瀬眞行も洋菓子の専門学校を卒業し、洋菓子屋での修行を経験しています。

そんな洋菓子の技術も兼ね備えた 老舗和菓子屋ならではの、150 周年目の新たな挑戦として、和と洋を融合した商品「琥珀シヨコラ Cube」が誕生しました。繊細で美しい伝統的和菓子「琥珀羹（こはくかん）」に、洋菓子で不動の人気を誇る「チョコレート」をかけた新食感スイーツです。

この商品の背景には、和菓子離れが進んでいることへの危機感があります。

現在、1 世帯あたりの「和菓子」「洋菓子」における年間支出額を比較すると、1 万円以上の差が開いているのです。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 間瀬 広報担当：櫻木 TEL：0557-67-0111 MAIL：m-sakuragi@mase-jp.com



この和菓子文化を残していくためにも、当社の過去の歴史を振り返りながら、和菓子と洋菓子、双方の素晴らしさを取り入れた新しい形の商品開発にチャレンジすることとなりました。

引用：東海テレビ NEWS ONE

https://www.tokai-tv.com/tokainews/feature/article_20221009_22302

商品特徴

～外はシャリシャリ、中はプルプルとした楽しい新食感～

甘夏味の「琥珀羹」は、一口入れると外はシャリシャリ、中はプルプルとした口触りで、爽やかな甘夏味の楽しい食感をお楽しみいただけます。よりこの食感を楽しんでいただく為に、通常の琥珀羹より厚みを出してお作りしました。

～キラキラした甘夏の果肉がまるで宝石！目でも楽しめる見た目～

断面をカットすると、琥珀羹の中に散りばめられた甘夏の果肉がキラキラと、まるで宝石のように光っているのが特徴です。「お菓子の宝石をプレゼント」するように、大切な方への贈り物としてお使いいただきたいという思いでお作りしました。ミルクチョコレートの黒い宝石と、ホワイトチョコレートの白い宝石が詰まった宝石箱を大切な方へ贈ってみませんか？



～洋菓子の技術が必要となる本格派クーベルチュールチョコレートを使用～

本格派のチョコレートは製造工程が複雑となるため、通常、和菓子屋で使用されることが少ない。しかし、洋菓子を展開していたという歴史を持つ、当社の洋菓子技術を活かし、本格派のクーベルチュールチョコレートを使用し、よりグレードを上げたものをお届けします。チョコレート選びもこだわりをもって、琥珀羹の甘さとバランスのよいコクのあるチョコレートをお選びしました。

菓子舗 間瀬 について

【会社概要】

社名：株式会社間瀬

本社所在地：静岡県熱海市網代 400-1

代表取締役：間瀬 眞行（5代目社長）

事業内容：和菓子の製造・販売

（熱海市内に直営店 4 店舗、

その他伊豆半島、箱根に 250 件の得意先。全国では百貨店でも販売。）

設立：明治 5 年（1872 年）創業

HP：<https://www.mase-jp.com/>



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 間瀬 広報担当：櫻木 TEL：0557-67-0111 MAIL：m-sakuragi@mase-jp.com