

創業92年のあられ屋が新たに展開する “桐乃坂中央軒”1号店 3月1日(日)大阪高島屋にオープン！

株式会社中央軒煎餅（本社：東京都板橋区、代表取締役：山田忠）が展開する新しいおかきブランド「桐乃坂中央軒」の1号店が、2015年3月1日（日）大阪高島屋に出店いたします。

桐乃坂中央軒は、“日本を代表するおかきブランド”を目指し、2つのテーマでものづくりに取り組んでまいりました。今回、第1号店となる「桐乃坂中央軒 大阪高島屋店」の店頭では、当ブランドが提供する4つの商品群のほか季節の限定品も取り揃え皆様のお越しをおまちしております。

当社は、「こだわりの一粒からあふれる笑顔へ」を理念に今後とも「記憶に残る美味しさ」を提供してまいります。

<桐乃坂中央軒 大阪高島屋店 概要>

- オープン日 : 2015年3月1日(日)10時オープン
- 店舗名 : 桐乃坂中央軒 大阪高島屋店
- 所在地 : 〒542-8510
大阪市中央区難波5丁目1番5号
大阪高島屋B1F
- 営業時間 : 10:00～20:00
- URL : <http://www.chuoken.co.jp/kirinosaka/>



桐乃坂中央軒の想い

おかきを通して人々に笑顔届けたいという想いのもとに、2つのテーマでものづくりに取り組んでいます。



桐乃坂中央軒



一、日本の伝統菓子を継承します。

- 1) 最高峰の品格をめざす。
- 2) 日本ならではの四季の移ろいによる感動を創造。

二、おいしさを徹底的に追求します。

- 1) おいしさの秘訣は濃厚なもち米の香り。
- 2) 奥行きのある味と食感を広げる副素材。
- 3) 仕上げに欠かせない、おいしい調味料。

桐乃坂中央軒のこだわり

本物の素材とお米のおいしさに強いこだわりを持っておかき作りに臨んでいます。

一、化学調味料、合成着色料、保存料一切不使用。

二、もち米は、宮城の契約農家で栽培した“みやこがね”のみを使用。

三、駿河湾の桜えび・丹波の黒豆・“アーモンドの女王”マルコナ種アーモンドなど、最高峰の原材料を使用。

商品構成

商品名	価格	特徴
米の幸 	1枚／税込 ¥162	「原点」 桐乃坂中央軒の顔となる「お米の味がするおかき」。 特徴は、濃厚な米の香りと味。 もう1つの魅力は“ざくっ、ざくっ”とした、ちょっと粗めだけど、軽い心地よい食感です。
和の色 	青、黒 各1袋／税込 ¥540 白、赤 各1袋／税込 ¥648	「素材」 古来、日本には「くろ」「あお」「あか」「しろ」の4色しか存在しませんでした。その4色にちなんだ素材を、黒・青・赤・白のそれぞれに用いた商品が「和の色」です。 それぞれの素材のおいしさをもち生地の中にぎゅっと、閉じ込めました。
結の音 	1袋／税込 ¥540 (海苔8枚、アーモンド7枚)	「技術」 もち米とそれぞれの素材が互いに手を結び、仲良く引き立て合う、絶妙な薄さに仕上げました。 ふうわり広がる米の香味と、選りすぐりの素材が調和されて、後をひく心地よい余韻が残ります。
玄米ちっぷす 	1袋／税込 ¥540	「素朴さ」 揚げたおかきは江戸時代より庶民に愛されてきたもの。 昔ながらの玄米を材料に使い、その旨みと香りを引き出した口当たりの軽いチップスに仕上げました。

限定商品

大阪高島屋店のオープンを記念して、人気商品を詰合せた限定セットを販売します。

品名： お試しセット

内容： ・米の幸 くろまめ 1枚
・米の幸 しょうゆ 1枚
・結の音 海苔 4枚・アーモンド 4枚
・和の色 白 パルミジャーノチーズ 1袋
・玄米ちっぷす 桜えび 1袋

売価： 税込1,080円

限定： 400個



受賞

2012年、米菓では初めてiTQi（優秀味覚賞）の三ツ星を獲得。以降3年連続受賞。

※iTQi（優秀味覚賞）： International Taste and Quality Institute
世界的に権威のある14の調理師協会および国際ソムリエ協会に属する一流シェフやソムリエが厳正に審査・評価をするヨーロッパ最大級の食品品評会。

会社概要

- 会社名 : 株式会社 中央軒煎餅
- 設立 : 1963年7月
- 資本金 : 1000万円
- 代表者 : 代表取締役 山田 忠
- 本社所在地 : 〒174-0074
東京都板橋区東新町 1-21-14
- 事業内容 : 米菓製造販売、食料品の輸出
- 店舗 : 約400店舗