

2012-022

2012年11月27日

大阪文化の携帯品“あめちゃん”に素材と手づくりにこだわった飴はいかが
ホテル日航大阪 オリジナル「あめ」新発売！
喜多林堂×ホテル日航大阪×帝塚山学院大学 トリプルコラボ実現



今年秋、開業 30 周年を迎えた、大阪・心斎橋のホテル日航大阪（大阪府中央区西心斎橋 1-3-3、総支配人：ジャン W マーシャル）は、プライベートブランドの新商品として、3 種類の『飴（あめ）』（80 g 入り一缶¥500～¥600、税込み）を 12 月 1 日（土）より発売いたします。

大阪といえば「粉もん」に次いで挙げられるのが「大阪のおばちゃん」。その独特の文化はひょう柄ファッションと、携帯品ともいえる“あめちゃん”に代表されます。京都では“あめさん”、大阪では“あめちゃん”と親しみを込めて呼ばれる「飴」は、大切なコミュニケーションツールとして、おばちゃん達のバッグの中に無くてはならないものなのです。

ホテル日航大阪では、これまでさまざまな開業 30 周年企画を行なってきましたが、その集大成として、30 年の感謝とこれからの 30 年も愛され続けるホテルを目指し、おばちゃん達だけでなく、お子様からご年配の方まで広くホテルを知ってもらい、気軽に利用戴けるきっかけになればと、大阪の老舗飴メーカー「喜多林堂」（大阪市阿倍野区阪南町 1-23-8：代表取締役 鶴澤尚哉）と、また味の監修として「帝塚山学院大学」（学長 酒井信雄）とのトリプルコラボにより、オリジナル飴の開発を行いました。

商品開発にあたっては、「地産地消」の素材を使い、どなたにも「安心」して食べられる飴であることに一番こだわりました。まず「帝塚山学院大学」人間科学部食物栄養学科【管理栄養士養成課程】（泉ヶ丘キャンパス：福田ゼミ）の学生と食材や味など飴の種類について検討を行いました。同時に数ある飴のメーカーの中から、ひと釜ずつ手づくりにこだわる創業 117 年の飴の老舗「喜多林堂」の協力を得て、同社の商品『有平糖』（ありへいとう）をベースに 3 種類の飴に仕上げました。①「紅茶飴」（¥500）は滋賀県朝宮産の無施肥無農薬栽培の茶葉を 100% 使用した紅茶の優しい味と香りの飴。②「抹茶飴」（¥600）は同じく滋賀県朝宮産、無施肥無農薬栽培の茶葉 100% の抹茶を使用したすっきりまろやかな飴。③「梅干飴」（¥500）は紀州産の梅の果肉を使用した爽やかな味わいの飴です。商品詳細は添付資料をご参照ください。

【ホテル日航大阪オリジナル飴 詳細】

- 「紅茶飴」1缶（80g入り）¥500（税込み）

滋賀県朝宮産の無施肥無農薬栽培の茶葉100%の紅茶の抽出液と有平糖で作った飴。優しい香りと味わいが特徴です。

- 「抹茶飴」1缶（80g入り）¥600（税込み）

滋賀県朝宮産の無施肥無農薬栽培の茶葉100%の抹茶と有平糖で作った飴。すっきりまろやかな味わいが特徴です。

- 「梅干飴」1缶（80g入り）¥500（税込み）

紀州産の梅の果肉を使用した飴。梅の香りと爽やかな味わいが特徴です。

賞味期限：「紅茶飴」・「抹茶飴」360日、「梅干飴」180日

発売日：2012年12月1日（土）

茶葉提供：無施肥無農薬茶葉専門店 小米茶園 <http://www.koyonechaen.com/>

販売店舗：1F/ティーラウンジ「ファウンテン」 直通 TEL.06 (6244) 1695

2F/カフェレストラン「セリーナ」 直通 TEL.06 (6244) 1036

商品ホームページ：http://www.hno.co.jp/hotelinfo/takeout_gift.html

【喜多林堂について】

会社名：株式会社喜多林堂、創業：1895年（明治28年）今年創業117年を迎える老舗飴菓子専門店。より善き材料、より善き技術、より善き商品の理念のもと、社長自ら厳選した材料をひと釜ひと釜と釜といねいに手づくりして現在に至る。『有平糖』（ありへいとう）とは、金平糖（こんぺいとう）などと同じ南蛮渡来の砂糖菓子がルーツで、原材料の砂糖を80%以上使用したものに対して称される。

〒545-0021 大阪府大阪市阿倍野区阪南町1-23-8

喜多林堂公式ホームページ <http://kitarin.b-smile.jp/>

【帝塚山学院大学について】

1916年設立以来95年の伝統があり、幼稚園から大学院まで併せ持つ帝塚山学院の大学・大学院。「力の教育」という教育理念に基づき、泉ヶ丘キャンパスに人間科学部（3学科）と狭山キャンパスにリベラルアーツ学部（1学科）を持つ。帝塚山学院大学公式ホームページ <http://www.tezuka-gu.ac.jp/>
帝塚山学院大学とのコラボについて：

2011年4月から帝塚山学院大学 人間科学部 食物栄養学科【管理栄養士養成課程】（泉ヶ丘キャンパス：福田ゼミ）の学生と、ホテル日航大阪パティシエ 橋本洋一、マーケティングチームとによるスイーツ開発プロジェクトが始動。第1弾は2011年7月に3種類の新しいテイストの「エクレア」、第2弾は2012年3月に「カラフル野菜ケーキ」、第3弾は当プロジェクトの集大成ともなるこの度の「飴」の開発。

【ホテル日航大阪について】

開業：1982年（昭和57年）9月4日 今年開業30周年を迎えました。

所在地：542-0086 大阪市中央区西心斎橋1-3-3

アクセス：地下鉄御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋」駅⑧号出口直結

施設紹介：地上32階、地下4階

客室数635室、料飲施設10店舗、大小13の宴会場、チャペル、エステティックサロンなどを備える総合施設。今年チャペル全面リニューアル、レディースルーム、エステティックサロンを新設しました。

ホテル日航大阪公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>

当ニュースリリースに関するお問い合わせ先・・・

セールス&マーケティング部 広報担当－鬼村（おにむら）または金本まで 直通 TEL. 06(6244)0747