

PUFFZ

仁井田本家 × TRANSIT GENERAL OFFICE コラボレーション第一弾！
オリジナルベイクブランド「PUFFZ」の“シュークリーム”と「仁井田本家」の“酒粕”が融合した
「北海道産あずきと仁井田本家酒粕あんバター」の販売を2022年3月16日（水）よりスタート！



この度、株式会社 TRANSIT GENERAL OFFICE(東京都渋谷区代表：中村)が運営するオリジナルベイクブランド「PUFFZ」と、福島県郡山市の酒蔵「仁井田本家」が「フードレスキュー」をテーマにコラボレーションすることが決定しました。

第一弾となるコラボレーションは、渋谷駅東口地下広場に位置する“予約の取れないフレンチ”「Sincere(シンシア)」のオーナーシェフ石井真介氏との共同開発によって誕生したオリジナルベイクブランド「PUFFZ(パフズ)」のシュークリームと、仁井田本家で醸造する日本酒製造過程で作られる酒粕を使用した「北海道産あずきと仁井田本家酒粕あんバター」を2022年3月16日(水)から3月31日(木)までの期間販売いたします。

「北海道産あずきと仁井田本家酒粕あんバター」は、仁井田本家で醸造する日本酒製造過程で作られる酒粕をバターに練り込んで作る「酒粕バター」と、北海道産の小豆をたっぷり使ったつぶあんをザクザク食感のシュークリームに挟んだ濃厚なカスタードの味わいととも酒粕バターの華やかな香りが楽しめる大人の味覚が詰まったシュークリームです。

今回のコラボレーションの企画趣旨は「フードレスキュー」。

仁井田本家で醸造する日本酒製造過程のできる酒粕は、様々なアイテムやメニューとして加工し販売されています。しかし、それでも尚余ってしまい破棄されてしまう「酒粕」を食のヒットメーカーである TRANSIT GENERAL OFFICE が新たに商品開発を行い、フードレスキューの取り組みを提案することで、今まで破棄されていた酒粕に利用価値を確立し、新しいカルチャーを創造していくことが目的となります。

今後第二弾、第三弾とコラボ企画の展開を予定しています。

【メニュー詳細】

商品名：北海道産あずきと仁井田本家酒粕あんバター

金額：450円(税込)

提供店舗：オリジナルベイクブランド「PUFFZ」

住所：東京都渋谷区渋谷 2-23-16 東口地下広場 地下 2F

※アルコールが微量数含まれております。

フードレスキュー # 仁井田本家 # 酒粕 # サステイナブル # PUFFZ # シュークリーム

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<https://cutt.ly/NAIEplm>

< 本件に関するお問い合わせ >

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島・荒川

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210



北海道あずきと仁井田本家酒粕あんバター 450 円 (税込)

仁井田本家で醸造する日本酒製造過程で作られる酒粕をバターに練り込んで作る「酒粕バター」と、北海道産の小豆をたっぷり使ったつぶあんをザクザク食感のシュークリームに挟んだ濃厚な味わいとともに酒粕バターの華やかな香りが楽しめる大人味のシュークリームです。

仁井田本家とは？



いままで 300 年 これから 300 年
にいだは田んぼと水を「守る」くら
酒と人を「育てる」くら
みんなが「また来たい」くら
いままで 300 年 これから 300 年

【まもる】

田んぼと水を守る
原料米について

■田を守る

農業・化学肥料を不使用の自然栽培米自社田の他に県内 8・県外 2 グループと契約栽培。稲わら・もみ殻・畔の草など田んぼから採れたものだけを田んぼに返す無肥料自然栽培。草取りは中野式除草とかぶとえびを採用。平成 21 年 4 月 25 日に農業生産法人(有)仁井田本家あぐりを設立、平成 21 年 9 月 14 日に有機農産物(有機 JAS)の認定を取得。

■水を守る

自社田近くの「竹の内の井戸水(中硬水)」と、自社山から湧き出る「水抜き湧水(中硬水)」の天然水のみを使用する。洗米や、タンクの洗浄なども天然水で行う。洗米や洗瓶による廃水の処理も厳しい水質基準に対応する設備、割らずに洗って再利用できるリユース瓶を 95% 使用する。

※全て放射能検査商品

【そだてる】

お酒と人を育てる

長年培った発酵、醸造技術を軸に飲料、食品を開発生産。

平成 22 年より全量 自然米、天然水、生酏(令和 3 年より)、100% 使用。

■しぜんしゅ

昭和 42 年より醸造、生酏、汲出し四段仕込みを用い、豊かな自然米のうまみをもつ。自然栽培米と中硬水井戸水を使用。

■おだやか

平成 6 年より醸造、生酏仕込みの美しく、透明感のあるキレをもつ食中酒。有機米「美山錦」「五百万石」「雄町」と中硬水湧き水仕込み。福島県ブランド認証第 1 号。

■田村

完全自社田米。力強い米のうまみとともに鋭く、うまく、辛い。生酏仕込み、自然栽培「亀の尾」「雄町」、中硬水井戸水使用。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<https://cutt.ly/NAIEplm>

< 本件に関するお問い合わせ >

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島・荒川

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210