

報道関係者様各位

2020年6月15日  
有限会社東御河製菓

## 密は避けてもコミュニケーションはどらやきで濃く！

～ 離れていても美味しさを共有できる新銘菓「KOKU どら(こくどら)」新発売 ～

創業90年の奥三河郷土菓子処「とみかわや」は、濃厚な黒糖の風味を楽しめる新開発商品「KOKU どら(こくどら)」を2020年6月17日より発売開始します。

\*旗艦店「とみかわや杉山店(愛知県新城市)」並びに「とみかわやオンラインショップ(<https://tomikawayaya.theshop.jp/>)」での限定販売となります。

[右写真: KOKU どら “あんぱたー”]



### 離れていても濃厚なコミュニケーションを！



[写真上: 思いが伝わる愛らしいパッケージ]

[写真下: 選ぶ楽しさでワクワクする4種の味]



新型コロナウイルスの影響で、親しい人と一緒におやつを楽しめる時間や空間が制限されている中、食を通じたコミュニケーションが希薄となりがちです。一方、オンライン飲み会やお茶会や通販を利用したギフトは盛んになっており、お菓子は従来以上に【体験を共有し思いを交わすツール】として活用されています。

新商品「KOKU どら」は、ひとりで食べても・離れていても、美味しさの感動やおやつの楽しさを共有するのに最適などら焼きとして開発されました。

“黒糖の風味豊かなふわもち食感”のどらやき皮生地に、とみかわや自慢のあんとおリジナルぱたーの組み合わせで4種のどら焼きがお楽しみ頂けます。

【KOKU どら 4種の内容】-----

#### ●あんぱたー

…KOKU どらのスタンダードテイスト。

粒あんとほのかに塩のきいたオリジナルピーナッツぱたー。

●こしあんちー …こしあんとおリジナルクリームチーズが仲良し。

●あんベリー …ベリーぱたーとドライベリーでちょっと贅沢な味。

●しろあんとー …上品なしろあんと季節に応じて変わる爽やかフルーツ入り。

(\*新発売時のフルーツはレモンピール)

オンラインショップでは、あんばたー2個を含む5個入セットを通販オリジナルパッケージ（1セット税込1,350円）でのご提供となります。※とみかわや杉山店（実店舗）では、それぞれ単品でもお求めいただけます。

## 「アマビエ様」から「鮎の塩焼き」まで…老舗和菓子店の技とノウハウを凝縮

とみかわやでは、これまでも数々のオリジナル菓子を地域の皆様にお届けしてまいりました。郷土奥三河の自然や行事・風習をモチーフとしたものも多く、中でも「本宮の森（ほんぐうのもり）」はベストセラー商品で地域のお茶菓子・ご贈答菓子の定番となっています。何度かメディアにも取りあげて頂きました。



その他にも、奥三河名産の里芋“やなまる”をあんに使用した「はなまるもち」や本物と見間違ふほどのリアルな創作菓子「鮎塩焼（予約限定販売）」、最近では、疫病退散の願いをこめた上生菓子「アマビエ様」など一級技能士の和菓子職人による意匠を凝らした創作和菓子も喜ばれております。



[写真（左から）：はなまるもち、鮎塩焼、アマビエ様（医療関係者様への感謝を込めたナース版）]

## 未来へ向け、わくわくしながら総力を結集して誕生した「KOKU だら」

社長以下、高齢化の進むとみかわやですが、「KOKU だら」開発にあたっては、製造・販売・事務の各部門スタッフが協力して開発に取り組みました。味はもちろん、キャッチコピーや商品名、パッケージの検討など不慣れなことにも挑戦し悪戦苦闘の場面もありましたが、お客様の反応を想像しわくわくしながら力を合わせ作り上げた自信作です。

ここ数年、地方の和菓子店の廃業や倒産が目立ち老舗店も惜しまれつつ廃業されているなど、さびしい現状がございます。私たちが送り出す「KOKU だら」が、そんな業界の現状と和菓子愛する皆様の心をほんの少しでも明るく照らすことができれば嬉しいです。

「いつもいつも ありがとうと いっしょに」をキャッチフレーズに、お菓子を通じて地域の皆様に笑顔の素をご提供して参りました。今後も地域の皆様に感謝しつつ、オンラインでも新商品「KOKU だら」をお届けし、さらに全国へと笑顔の輪を拡げられるよう精進して参ります。



## ★参考資料

### 「奥三河」と「新城」について

奥三河（おくみかわ）は、愛知県の旧三河国北東部の山間部の総称です。

とみかわやの本店、杉山店のある新城市、北設楽郡、豊田市東部辺りがそのように称されています。

かつて加茂郡や設楽郡と呼ばれた地域であり、戦国時代末期には、徳川氏三河家臣団の「山家三方衆」の本拠とした地域です。

とみかわやの地元「新城」は、四谷の千枚田（写真上）や「三河富士」と呼ばれ東三河で一番高い山「本宮山（ほんぐうさん・標高 789. 2m）」、桜の名所「桜淵」など、豊かな自然を有する地域です。

食の名物としては五平餅や鮎の塩焼きなどの他に山菜料理や味噌田楽などがあり、郷土の昔ながらの味や風習・行事が今なお継承されています。



## ★参考資料

### 「とみかわや（有限会社東御河屋製菓）」について

昭和5（1930）年、先代が興した小さなせんべい屋がとみかわやの原点です。現在は、二代目 今泉寿鳳のもと少数精鋭ながら、先代の厳しさを守りつつ時代の大きな変化の中で地域の皆様に愛される菓子店を目指してまいりました。現在は、新城市に1店舗、豊橋市に1店舗の販売店を展開し、本社に工場と配送センターを併設しております。地元商業施設や食品スーパー様、第二東名岡崎SA、道の駅等でも、とみかわやの菓子をお求め頂けるようになりました。

#### 〈とみかわや沿革〉

昭和5年 初代・今泉 秀次がせんべい屋を創業

昭和38年 二代目・今泉 寿鳳 店主就任

昭和42年 法人化し、有限会社東御河屋製菓となる  
今泉 寿鳳が取締役社長就任

令和2年 食品等流通合理化促進機構主催の第29回  
優良経営食料品小売店等表彰事業において  
「専門食料品小売部門 優秀賞（農林水産省食料産業局長賞）」を受賞



[手焼きせんべいを作る初代]



[旗艦店「杉山店」外観]

## お問い合わせ先

有限会社東御河製菓 〒4411345 愛知県新城市豊島字竜谷 9-3（担当：今泉）  
TEL 0536-22-0111 / FAX 0536-22-1635 / メールアドレス info@tomikawayaya.jp

- 公式ホームページ：<https://tomikawayaya.jp/>
- オンラインショップ：<https://tomikawayaya.theshop.jp/>
- 公式フェイスブック：<https://www.facebook.com/tomikawayajp/>
- 公式インスタグラム：<https://www.instagram.com/tomikawayaya/>