

～“きんつば×最新スイーツ”で和菓子の魅力を世界に発信！～

新感覚“きんつばスイーツカフェ”を新設し 老舗和菓子店「又一庵 総本店」が完全リニューアル！

きんつばバーガーにきんつばパンケーキ！和洋マリアージュの“きんつばスイーツ”を提供

創業明治4年、148年の歴史を誇る老舗和菓子店 有限会社又一庵（所在地：静岡県磐田市 代表：鈴木康元）が運営する「又一庵 総本店」（静岡県磐田市見付1767-4）は、代々受け継がれてきた「きんつば」と和菓子の新たな魅力をお届けしたいという思いを込めて、コンセプトの異なる3つのブランドを立ち上げるとともに、新感覚の“きんつばスイーツ”を楽しめる「マタイッコタベタイカフェ」を新設し、2019年11月1日(金)にリニューアルオープンいたします。



■生まれ変わる「又一庵」“3つのブランド”できんつば・和菓子の魅力を発信！

「又一庵 総本店」ではリニューアルを機に、きんつばと和菓子の魅力を3つのブランドで発信してまいります。



【又一庵】

創業明治四年。代々受け継がれている伝統の「又一庵」ブランド。「またひとつ、食べたい」その一言をいただくため、変わらぬ思いでお菓子づくりの伝統を守り続けています。厳選された素材と製法でひとつひとつ丹念に手焼きする「きんつば」をはじめ、まごころ込めた様々な和菓子を展開します。

【MATAICHI KINTSUBA】

きんつば菓子職人が大切に受け継いできた“あんこ”を使い、和と洋をマリアージュさせた独創的な“和スイーツ”を展開する新ブランド。北海道十勝産の小豆を使用し、ふっくら丁寧に炊きあげた又一庵のあんこは、上品な甘さが特徴。変幻自在な和スイーツの世界をお楽しみください。

【マタイッコタベタイカフェ】

自慢の「きんつば」と最新スイーツを融合させた、新感覚の“きんつばスイーツ”を提供する新ブランド。きんつばをもっと新しく、もっと気軽に味わってほしいという思いを込め、子どもから大人まで「またいっこ食べたい」と思わず言いたくなる新しいカタチの“きんつばスイーツ”を新設のカフェで展開します。

＜本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先＞

又一庵 広報事務局 担当：小林、佐藤

TEL: 03-6261-7413 FAX: 03-6701-7543 E-MAIL: media@mataichian.com

■商品一部紹介～伝統と革新の融合！多彩な和スイーツを展開～

【又一庵】 自慢の「きんつば」はじめ四季折々の和菓子をお届けします。



『手焼ききんつば 小豆』184円

ふっくらと炊き上げた小豆に塩で味を整えた、又一庵伝統の手焼ききんつば。店内では「焼き立て」も提供します。



『蒸しきんつば』162円

自慢の自家製餡に餅粉を薄くまとわせた、モチモチの蒸しきんつば。



『塩豆大福』216円

もち米は新潟産「綿ぼうし」を使用。もっちりとしたお餅とホクホクの豆で、たっぷりのあんこを包みました。

【MATAICHI KINTSUBA】 手土産にも最適な自慢の自家製あんこを使用した和スイーツを展開します。



『イロドリきんつば』各130円

自慢のきんつばにカラフルな新フレーバーが登場。左からミルク、ズンダ、アズキ、カボチャ、コーヒーの全5種類。



『きんつばあんこプリン』各378円

なめらかプリンの上に又一庵の粒あんをトッピング。左から、抹茶、ミルク、カスタードの全3種。

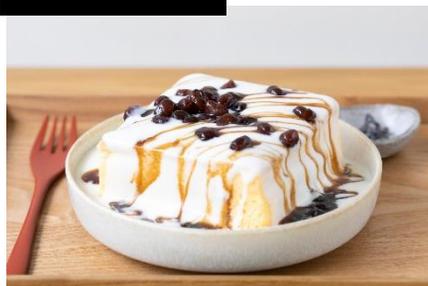


『アンビス』864円 (9枚入)

きんつばをイメージしたあんこビスキュイ。相性の良いきなこチョコをはさみました。(18枚入、27枚入もあり)

【マタイッコタベタイカフェ】 “きんつばスイーツ”のカフェメニューとテイクアウトメニューを展開します。

カフェメニュー



『ふわとろキンツパンケーキ』850円

まるできんつばのような四角いふわふわのパンケーキに特製ミルクソースと小豆をトッピング。



『又一あんパフェ』各1000円

粒あんや白玉、フルーツゼリー、生クリームが層になった特製パフェは、左から抹茶、いちご、あんこの全3種。



『キンツバコ』3000円

自慢のあんこを使用した羊羹や最中をはじめ、ミニパフェや抹茶のくずねりなど和洋スイーツを盛り合わせた豪華スイーツプレート。

テイクアウトメニュー



『アンコプリンソフト』580円

カスタードのあんこプリンに濃厚ソフトクリームをトッピング。



『キンツバー』各350円

きんつばが可愛い食べ歩きスイーツに変身！甘酸っぱいいちごと甘いきんつばは相性抜群。左からいちごと小豆の全2種。



『キンツバーガー』350円

『どらバーガーいちご/ソフト』380円
『どらバーガーマロン』400円

■店舗紹介～内外装は和モダンに一新！“巨大きんつば”も登場予定～

リニューアルした店内は、白木を多用し、差し色の桜色がアクセントの温かみのある和モダンな空間へと生まれ変わりました。店内には自慢の和菓子が所狭しと並び、和スイーツを味わえる「マタイッコタバタイカフェ」を新設。さらに、思わずSNSに投稿したくなるようなフォトスポットも多数設けました。外には“巨大きんつば”に座って撮影できるモニュメントも年内に設置予定です。本格和スイーツを味わえるのはもちろん、フォトスポットで楽しめる体験型カフェを目指します。



<店舗外観>



<巨大きんつば>
※年内設置予定



<店舗内観>



<テイクアウトスタンド>

※内容は変更となる場合もございます。

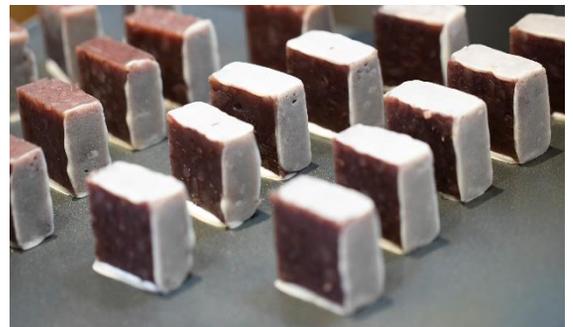
■創業明治4年「又一庵」について

「又一庵」は、明治4年（1871年）、東海道の宿場のひとつ、見附（現在の静岡県磐田市）で創業しました。又一庵は、創業以来、宿場町として栄えた歴史の街にふさわしいお菓子づくりの伝統を守り続け、140年以上の長きにわたって伝統を守り次世代に続く和スイーツの創造を追求してきました。現在は販売店舗6店舗の他、静岡県西部のお土産屋、駅やサービスエリアなどで、初代から受け継いだ手焼きの「きんつば」をはじめとする和菓子、洋菓子などを販売しています。

さらに今後は、総本店のリニューアルを第一歩として、受け継がれてきた伝統に現代のセンスを取り入れ、和菓子と洋菓子を融合させたこれまでにない新たな和スイーツの開発に力を入れ、和菓子の魅力と可能性を世界に向け発信してまいります。

■「又一庵 総本店」概要

- ・店舗名：又一庵 総本店
- ・リニューアル日：2019年11月1日（金）
- ・所在地：〒438-0086 静岡県磐田市見付1767-4
- ・TEL：0538-33-1600
- ・営業時間：AM9:00～PM7:00
- ・定休日：無し
- ・公式サイト：<https://www.mataichian.com/>



<本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先>

又一庵 広報事務局 担当：小林、佐藤

TEL: 03-6261-7413 FAX: 03-6701-7543 E-MAIL: media@mataichian.com