

熱海温泉の新名物“熱海温泉 毒饅頭”本日より販売
構想10年、数年間の試作を経て
“納得の味”と“満足の質感”に辿り着いた逸品
毒は毒(ドク)でもドクダミのドク
～武田双雲の書が上質な桐箱に印字される～



地方創生を掲げて、地元で眠る伝統文化や希少な食材を再発掘する伊豆半島合同会社(所在地:静岡県熱海市、代表執行役員社長:布施 和広)では、熱海温泉の新たな魅力創出第一弾として、解毒作用がある和漢として有名なドクダミを練り込んだ「熱海温泉 毒饅頭」を8月8日(水)より販売します。

毒饅頭は国産に拘った銘菓。中は、国産のドクダミと本葛と小豆、外は、国内でつくった桐箱と和紙、そして武田双雲氏の書を印字しています。縁起物として大吉だけの御神籤も饅頭の横にこっそり忍ばせました。完成した「熱海温泉 毒饅頭」は、熱海温泉の新名物として名乗り出ます。



■毒饅頭の拘り

<ユニークな名前と、国産に拘ったドクダミの和菓子>

熱海の新たな銘菓として販売を始める「熱海温泉 毒饅頭」。インパクトのある「毒」というネーミングは、和漢として有名

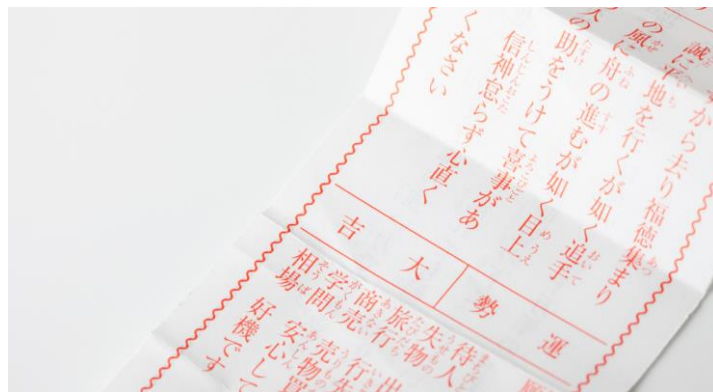
なドクダミのパウダーを饅頭の生地に練りこんでいることに由来します。生地に練り込んだドクダミは、全国各地から採取して吟味、最も餡と生地に合った兵庫県産無農薬栽培を探し出しました。その他、生地には、生産量が少なく高価な鹿児島県と宮崎県産の本葛を混ぜています。こし餡は小豆餡で、美味しいと言われる小豆を日本全国から取り寄せたのちに北海道産を選びました。



■化粧箱の拘り

＜桐箱に武田双雲の書を印字＞

化粧箱は、和の香りたどよう桐の木箱。高級家具の代名詞でもある桐を使い、三重県の匠が木製品専門製造工場できちんと丁寧に木箱をつくりました。大自然で育った桐1本1本の個性を活かすため、木箱1つ1つに異なる木目を持たせましたので、まったく同じデザインの木箱はこの世に存在させません。和紙に包まれた毒饅頭は、木箱にそっと置かれ、*大吉だけの御神籤をやさしくのせて蓋を閉じています。滑らかな桐の木箱の表面には、書道家武田双雲氏の書が2色で印字されています。*日によって御神籤を手渡す場合もあります



■大吉のみの御神籤

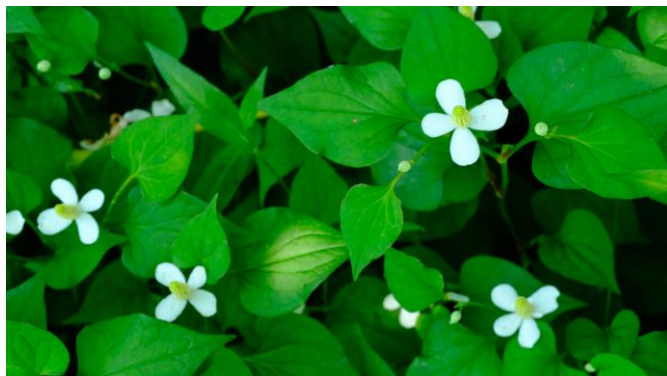
＜全ての人に熱海温泉の楽しかった思い出を思う＞

熱海を訪れる日本人観光客や外国人旅行者に小さな幸せをお渡ししたいと思います。熱海温泉毒饅頭の購入者には、*大吉が確定した御神籤が桐箱の中に入っています。人生はいろいろで、運勢もいろいろな御神籤ばかり。今まで小吉や中吉で気持ちを高められなかった人達にも、自らの意思で大吉が引ける場があってもよいでしょう。お考えもいろいろで、お気持ちもいろいろですが、縁起物としてお考えいただければ幸いです。*日によって御神籤を手渡す場合もあります

■拘った結果

原料調達の高難しさに加えて、ドクダミと生地と餡のバランスが整わず、数え切れない試作と失敗を重ねて、納得できる味になるまでとても時間がかかりました。やっと、また食べたい美味しさを表現できましたので発売に至ります。原料と製造にこだわることから大量生産ができず、当面は数量限定の販売が続きます。桐箱と和紙、そして専用紙袋、全国から食材を集めた毒饅頭を足すと原価率7割を超す商品になりました。自社の儲けよりも、熱海での希少な思い出の品になることができれば本望です。合成着色料・保存料など使用せず、何よりも安心安全で徹底した品質管理を行っており、

製造後にも菌検査を実施して問題の無いことを確認した後に販売します。



■ドクダミについて

ドクダミ科ドクダミ属の多年草。和漢として注目されるドクダミは、開花期の地上部を乾燥させたものをジュウヤクと呼び、生活習慣対策に効果が期待されています。また、飲用や食用だけではなく、すり潰したものを貼り付けるなど、古くから様々な形で用いられ、健康への効果が期待されるドクダミですが、独特のアクの強い風味でも知られています。



■熱海温泉 毒饅頭 概要

品名 : 熱海温泉 毒饅頭

原材料名: 小豆餡(赤生餡、ビートシュガー、カップリングシュガー)、小麦、砂糖、どくだみ、
卵白、葛粉、食用油脂/トレハロース、膨張剤、(一部に小麦、卵を含む)

内容量 : 4 個

賞味期限: 販売から 7 日間

保存方法: 直射日光・高温多湿を避けて保存

価格 : 1,389 円税別(1,500 円税込)

包装 : 木箱、和紙、熱海の思い出



■武田双雲について

1975年熊本生まれ。東京理科大学卒業後、NTTに就職。約3年後に書道家として独立。NHK大河ドラマ「天地人」や世界遺産「平泉」世界のスパコン「京」など数々の題字を手掛ける。独自の世界観で、個展や講演活動を行っている。メディア出演も多数。主宰する書道教室には約300名の門下生が通う。(2005年新規募集締切)

2013年度文化庁から文化交流使に任命され、ベトナム～インドネシアにて書道イベント開を開催、また、2015年にはカリフォルニア州にて個展開催など、世界各国で活動する。

作品集「たのしか」「絆」や「ポジティブの教科書」など、著書も多数出版。

公式サイト:<http://www.souun.net/>

Twitter:<https://twitter.com/souuntakeda>

Facebook:<https://www.facebook.com/Takeda-Souun-196359600374206/?ref=hl>

アメブロ:<https://ameblo.jp/souun/>

LINE ブログ:https://lineblog.me/takeda_souun/



■店舗内観

<和の商品を日本らしく販売、不定休ばかりで営業日は数えるほど>

日本らしい商品を日本らしく販売することをモットーに、レトロな情趣を醸し出す熱海温泉の商店街に店舗を構えています。店内は、陶芸品や寄木細工のからくり箱など伝統工芸が並ぶ和空間を演出、国産で稀少な日本酒・焼酎・ウイスキー・ビール・ワインが飾られ、伊豆半島に因んだ本当に美味しいつまみも並べられています。営業日は、週1日程度(曜日不定)で毒饅頭の販売がメインとなります。営業時間ですが、1日あたりの提供できる数限られているため、商品がなくなり次第閉店となります。開店日から儲けを度外視した営業スタイルで、数ヶ月間は週休6日の予定です。近隣のイベント限定ですが、熱海を訪れる日本人観光客や外国人旅行者向けに、昔懐かしいリヤカー販売も行う予定です。



伊豆半島合同会社

■販売会社

<地方創生・地域活性化・地元支援の3つを柱に、美味と質感を探求する事業を展開>

伊豆半島合同会社は、伊豆半島に眠った伝統文化や希少な食材を再発掘し、付加価値を与えながら新名物を創造する会社として静岡県熱海市に生まれました。第1弾は、熱海温泉の地域特性を活かして、味・見た目・コンセプトに拘りながら、話題性・流行感・ユーモアさを加えた「温泉饅頭」を販売します。第2弾として既に製造を終えた「箸」と「器」、第3弾として現在製造中の「缶詰」と「調味料」の販売を予定しています。2020年を見据えて、国内のみならず、全世界に地域の魅力を発信していきます。店舗名と運営会社名は同じ伊豆半島合同会社、1階・地下1階が店舗になります。

会社名：伊豆半島合同会社(店舗名も同じ)

所在地：〒413-0019 静岡県熱海市咲見町 7-33 ユニオンビル 1F・B1F

代表者：代表執行役員社長 布施 和広

資本金：8,000,000 円

設立日：2018 年 7 月 2 日設立／2018 年 8 月 8 日開店

連絡先：0557-82-2588

事業：食品の製造・販売業、小料理屋・茶屋の経営

営業日：未定

定休日：不定休

URL：<http://izuhanto.com>

【商品や店舗に関するお問い合わせ先】

会社名：伊豆半島合同会社

連絡先：0557-82-2588 担当：木下