

【ついに東京上陸】中部地方で約半世紀愛される老舗菓子メーカーが手掛ける、
新進気鋭のブランド

“アーモンドスイーツ専門店”

「ALMOND MEISTER(アーモンドマイスター)®」

2021年4月27日(火)都内にグランドオープン！感動のアーモンド体験をお届け

井桁堂株式会社(本社：愛知県豊田市、代表取締役社長：服部 剛士)の販売会社である株式会社ハートリーは、同社が手掛けるアーモンドスイーツ専門ブランドである「ALMOND MEISTER(アーモンドマイスター)®」初の常設店舗を、2021年4月27日(火)、グランデュオ蒲田にグランドオープンいたします。



■ ALMOND MEISTER(アーモンドマイスター)®とは

1974年に創業し、名古屋銘菓「名古屋ふらんす®」などに代表されるアーモンドスイーツをはじめ、和洋の域を超え、新しい魅力あるお菓子づくりに真摯に向き合い続けておおよそ半世紀。今、世界中でその魅力が再認識されつつあるアーモンド素材に古くから着目し、数々のヒット商品をこの世に送り出してきた中部地方の老舗洋菓子メーカー「井桁堂(いげたどう)」が手がける、アーモンドに特化したスペシャルティブランドです。

2019年にECサイト限定にて販売開始後口コミで広がり、2020年からは東京や神戸の百貨店などにも不定期でポップアップストアを出店。毎回売り切れが続出するなどの人気を集め、この度満を持して常設店舗の出店をすることになりました。

原料となるアーモンドは本場・アメリカのカリフォルニア産のもののみを厳選し、熟練の職人がミリ単位で挽き方を調整しながら自家挽き。本来の自然な香りと風味を楽しめるさまざまなスイーツを展開しています。今回の常設店舗では、ブランド名を冠したサブレ「アーモンドマイスター」3種を中心とするギフトスイーツに特化して販売をいたします。

■ 店舗概要

- ・店舗名： ALMOND MEISTER(アーモンドマイスター)® グランデュオ蒲田店
- ・所在地： 〒144-0051 東京都大田区西蒲田 7-68-1 グランデュオ蒲田 西館 1F
- ・TEL： 03-5713-6000
- ・URL： <https://www.almondmeister.com/>(ブランドサイト)
<https://www.granduo.jp/kamata/shop/search/detail/igetado> (店舗サイト)
- ・アクセス： JR 京浜東北線 蒲田駅直結、東急池上線 東急蒲田駅すぐ
- ・オープン： 2021年4月27日(火)
- ・営業時間： 施設に準ずる (10:00~21:00、日祝 10:00~20:30※)

※…新型コロナウイルスの感染拡大防止に伴う措置により、営業時間は予告なく変更になる場合がございます。
詳しくは店舗までお問い合わせ下さい。

■ 商品概要

アーモンドマイスター(プレーン/ショコラ/メープル) 1個 120円(税別)

ブランド名と同じ名前を冠した看板商品のサブレ「アーモンドマイスター」。自家挽きのアーモンドをたっぷり使ったクロッカ生地やサブレに3種のクリームをはさみました。



【プレーン】

自家挽きのアーモンドをたっぷり使い、卵、砂糖、バターなどを加え風味豊かに焼き上げた、ザクザク食感のアーモンドクロッカ生地。生クリームを使ってとろとろとした食感に仕上げたキャラメル&カカオ感を残しながら、甘みを極力抑えたオリジナルショコラをはさみました。

【ショコラ】

自家挽きのアーモンドをたっぷり使った、ザクザク食感のアーモンドクロッカ生地&ショコラ味のサクサクサブレに、とろとろとした食感に仕上げたショコラ味のキャラメル&カカオ感を残しながら、甘みを極力抑えたオリジナルショコラをはさみました。

【メープル】

自家挽きのアーモンドをたっぷり使った、ザクザク食感のアーモンドクロッカ生地&メープル味のサクサクサブレに、とろとろとした食感に仕上げたメープル味のキャラメル&甘みを極力抑えたオリジナルホワイトショコラをはさみました。

■ ALMOND MEISTER(アーモンドマイスター)® その他のラインナップ

「アーモンドマイスター」以外にも、アーモンドの味わいや食感を楽しめるさまざまなスイーツをご用意しております。



ケイク・オ・マルコナ

1本 2200円+税(写真左)

砂糖とアーモンドを練り合わせてつくる、和菓子における餡のような原料「マジパン」。通常のマジパンよりもアーモンドの配合割合を上げ、独自の製法でローストしたアーモンドで作った「マジパンローマッセ」をふんだんに使用し、なめらかな舌触りとリッチな味わいが楽しめる絶品ケーキです。カリフォルニアアーモンドと比べ実が柔らかく、特有の香りが楽しめるスペイン産マルコナ種のアーモンドを使用し1週間かけてつくるアーモンドグラッセは、最後にアマレット(あんずの種の洋酒)に漬けてから生地に混ぜ込んでいます。

アーモンドケーキ(プレーン/アールグレイ)

4個入り 1200円+税

(6、8、12個入りも発売)(写真右)

「アーモンドマイスター」のかりっとした食感とは対照的に、しっとりソフトな食感でアーモンドを楽しめる一品。「ケイク・オ・マルコナ」にも使われている自家製「マジパンローマッセ」やアーモンドパウダーをふんだんに使った、きめ細かな生地「バンド・ド・ジェヌ」にオリジナルフィリングをサンド。

《フィリング》

- ・アーモンドフレーバー…自社でローストしたアーモンドとホワイトチョコをあわせ、ローストしたアーモンドタンパクやコリコリ感が一番楽しめる大きさで砕いたアーモンドを混ぜ込みました。
- ・アールグレイフレーバー…アーモンドフレーバーと同じフィリングをベースにアールグレイの茶葉を混ぜ込んでいます。



味付アーモンド 300円+税

定番から変わり種まで豊富なフレーバーが楽しい味付アーモンド！フレーバーごとに異なる方法でローストを行い焼き加減にもこだわっているため、アーモンドそのものの旨みや甘さを存分に楽しめます。

- ・柚子胡椒
- ・ローストチーズ
- ・ブラックペッパー
- ・わさび醤油
- ・キャラメリゼ
- ・アーモンドの花のはちみつ
- ・ラズベリー

■こだわり

1、こだわりの素材

アーモンド本来の自然な風味と味わいを引き出す「低温ロースト製法」と「自家挽き」にこだわった、個性あふれる多様な食感のスイーツの魅力をお届けします。

2、洗練されたデザイン

幅広い認知がありながらも脇役だったアーモンドを主役に。多くの方々に感動の体験をしていただけるよう、手軽さと手頃さを追求しながらも、特別な贈り物としてお使いいただける洗練さを追求します。

3、店舗デザイン



※イメージ

店舗のカウンターには形状が異なるさまざまなアーモンドを使用し、従来のスイーツショップとは一味違う店構えに。丸ごと〜2分〜5分〜8分挽きと、アーモンドの粒の細かさを変えて層の色合いを細かく調整しています。「アーモンドマイスター」が考えるアーモンドという素材の可能性と、お客様に本当のおいしさを楽しんでいただくべく素材や製法に真摯に向き合い続ける姿勢にも通じるデザインとなっております。

■会社概要

井桁堂株式会社は、1974年に名古屋創業して以来約50年間「おいしさの感動を、お客さまと共に」との想いを胸にお菓子づくりに真摯に向き合ってきました。マカロンなどのメレンゲ菓子や焼菓子・ゼリーの企画・製造・販売を行うほか、看板商品「名古屋ふらんす®」の製造・販売、カフェ・レストラン「サロン・ド・テ 名古屋ふらんす」の運営を担う「名古屋フランス corp 株式会社」、お菓子全般の販売を担う「株式会社ハートリー」といったグループ会社とともに、今では名古屋で多くの皆様に愛される存在に成長いたしました。アーモンドスイーツの魅力を日本中に伝えたいという想いのもとスタートした「ALMOND MEISTER(アーモンドマイスター)®」も、今後はより多くの方々へ感動体験とよろこびをお届けできるよう挑戦を続けてまいります。

《井桁堂株式会社》

- ・名称： 井桁堂株式会社
- ・創業・設立：1974年創業、1986年設立
- ・代表者： 代表取締役会長 服部 幸三、代表取締役社長 服部 剛士
- ・所在地： 〒473-0933 愛知県豊田市高岡町松葉 145 番地 1
- ・事業内容： 和洋焼菓子・冷凍和洋菓子の製造、菓子の OEM 生産受託、高級進物、袋菓子の加工
- ・URL：<https://www.igetado.co.jp/>(コーポレートサイト)
<https://www.nagoyafrance.co.jp/>(名古屋ふらんす®公式サイト)

《株式会社ハートリー》

- ・名称： 株式会社ハートリー
- ・創業・設立：1974年創業、1986年設立
- ・代表者： 代表取締役会長 服部 幸三、代表取締役社長 服部 剛士
- ・所在地： 愛知県豊田市高岡町松葉 145 番地 1
- ・事業内容： 全国専門店への菓子販売

報道関係者様のお問い合わせ先

株式会社ハートリー 広報部

TEL：0565-4-9201/FAX：0565-40-9210/MAIL：info@igetado.co.jp