

栗・黒豆・小豆などの丹波の実りをスイーツに
「中島大祥堂 淀屋橋店」、7月12日（水）にオープン



店内で焼きあげる丹波の素材を使った淀屋橋店限定のカヌレや、
丹波栗がまるまる1粒包まれた「くりまる」など

株式会社 中島大祥堂(本社：大阪府八尾市、代表取締役：中島 慎介)は、7月12日（水）、
「中島大祥堂 淀屋橋店」をオープンいたします。

「中島大祥堂」は、栗・黒豆・小豆など丹波の素材を使ったケーキや焼菓子のブランドとして兵庫県丹波市柏原町に本店を構えるほか、大丸梅田店、高島屋大阪店、大丸心齋橋店、大丸東京店にも店舗を構えており、今回は本店以外の初の路面店となります。

大きな丹波栗、丹波大納言小豆の鹿の子をサクサクのパイ生地で包んだ「くりまる」「あんまる」、そして丹波産の素材を使った淀屋橋店限定のカヌレを店内のオープンから焼きたてでご提供いたします。

カフェも併設し、注文を受けてからモンブランクリームをしぼる「丹波栗のしぼりたてモンブラン」や、夏場は丹波栗を贅沢に使ったかき氷もメニューに並びます。

物販では、丹波ならではの良質な素材を使った7種クッキーを詰め合わせたクッキー缶や、丹波栗や小豆、黒豆のパウンドケーキやサブレなど、手土産にご好評いただいている詰め合わせも多数ご用意。

地下鉄・京阪淀屋橋駅に直結、中之島公園や北浜エリアにもほど近く、近隣にお勤めの方や、休日に遊びに来られる方の日常にも特別な日にもお使いいただける、丹波の豊かな実りにあふれた店舗です。

商品ラインナップ



淀屋橋店限定

丹波カヌレ 5個入 (各1個)

960円

丹波素材の魅力を閉じ込めて、外はカリッと中はもっちり焼き上げました。



プレーン 162円

丹波のやまぶき卵を使ったカヌレ。バニラの風味とラム酒の余韻が広がる上品な味わい。



丹波栗 216円
丹波栗の渋皮煮を閉じ込めて焼き上げたカヌレに、丹波栗のペーストを乗せました。



丹波大納言小豆 194円
ほろ苦い宇治抹茶の生地、丹波大納言小豆の鹿の子豆を合わせた上品な味わい。



丹波黒豆 194円
香ばしい丹波産黒豆きな粉を合わせた生地、優しい甘さの黒豆鹿の子を合わせました。



丹波黒胡麻 194円
芳醇な香りの丹波産黒胡麻を練り込んで焼き上げました。

数量限定



くりまる テイクアウト594円
イトイン605円
丹波栗の渋皮煮と金時芋のフィリングを、バター風味豊かなパイ生地でごまんまるに焼き上げました。ほっくりした丹波栗とサクサクのパイのおいしさをお楽しみください。



いもくり 1個192円
いもくり12個入 2,700円
ていねいに裏ごしした和栗と甘みのある“なると金時芋”の繊細な風味。吟味した素材の良さを、素直に味わっていただけるお菓子。



丹波フルセック 2,700円
丹波黒ごまのフロランタンや、丹波黒豆クッキー、丹波いちごのメレンゲなど、丹波ならではの良質な素材を使った7種クッキーの詰合せ。



中島大祥堂 淀屋橋店

住所：〒541-0041

大阪府中央区北浜3-2-23 新・大阪信愛ビル1F

TEL：06-6926-8152（7月12日より開通予定）

営業時間：10：00～19：00

平米数：85㎡ 席数：14席

オープン日：2023年7月12日(水)

「中島大祥堂」ブランド

丹波里山から実りと心を込めたお菓子をお届けしています。

丹波は日本の原風景「里山」として栗・黒豆・黒ごま・大納言小豆など大地の恵みの豊かな地。四季折々の景観や、自然と共存するための知恵が脈々と受け継がれてきました。私たちはその大地の豊かな恵みをお菓子に込めて多くの方にお届けします。旗艦店となる「丹波本店」(兵庫県丹波市)をはじめ、関西地区、東京で6店舗展開しております。



「中島大祥堂 丹波本店」外観

<報道関係者様のお問い合わせ先>

中島大祥堂 広報 亀山小絵子

東京支店

〒170-0002 東京都豊島区巣鴨1-6-12 マグノリアビル 3F

tel：03-6825-7771 fax：03-6825-7772

mobile：080-7235-0642

mail to：s-kameyama@danke-net.co.jp

official site：www.nakajimataishodo.jp/ Instagram：@ntdshop