

海外へ日本の伝統文様をお菓子で発信

あの八つ橋がかりかり食感のパフに！「抹茶クランチ缶」

2月1日（木）より発売開始！！

京都銘菓「つぶあん入り生八つ橋 おたべ」や「京ばあむ」などを製造・販売する株式会社美十（本社：京都府京都市、代表取締役社長CEO：酒井宏彰）は、2024年2月1日（木）より、「生八つ橋」の生地を使用したかりかり食感のパフと風味豊かな抹茶チョコレートを合わせた、「抹茶クランチ缶（1,080円：税込）」を発売します。

回復の兆しを見せるインバウンド市場での売上向上を目指し、春節を目前に控えた空港や駅などのターミナルで外国人観光客に人気のMATCHA（抹茶）土産菓子を展開します。

商品のポイント

1. **きっかけ**：インバウンド回復に契機
2. **デザイン**：日本文化を海外に発信するパッケージ
3. **素材**：生八つ橋の生地を使用したかりかりのパフ



商品情報



外装（缶）



個包装10個入

【商品名】 抹茶クランチ缶

【価格】 1,080円（税込）

【発売日】 2024年2月1日（木）

【賞味期限】 製造日より111日

【販売店舗】 京都主要観光地・駅・空港・通販サイト等

京都銘菓「生八つ橋」を加工したパフと抹茶チョコレート
を合わせた、京都らしいチョコレートクランチ。
かりかりとしたパフの食感と、風味豊かな抹茶の味わいをお楽
しみいただけます。
パッケージには、伝統文様をデザインに取り入れた蝶番付き
の缶を採用しました。

1. インバウンド回復に契機

日本国内では、2023年5月に新型コロナウイルス感染症が5類感染症に移行し、観光業は回復の兆しを見せています。同年12月には関西国際空港の国際線出発エリアが利用者増を見越して面積1.6倍にリニューアルするなど、関西の観光市場では大阪・関西万博に向けた訪日客の利用拡大のための準備が進んでいます。

新型コロナウイルス感染症流行以前から、「MATCHA（抹茶）」と「チョコレート」は外国人観光客にも人気の土産菓子素材です。円安が続く中で水際対策が終了し、国際線のさらなる乗降客数の増加が想定される春節を目前に控え、発売にいたりました。

2. 日本文化を海外に発信するパッケージデザイン



日本の伝統文様をデザインに取り入れたパッケージも商品の一つとして、日本の伝統文化とOMIYAGE（おみやげ）文化を発信します。

・外装の缶容器

パッケージには、水彩画のような淡く温もりのある表現と、日本で古くから使われる伝統文様を取り入れ、上品な和のデザインに仕上げました。四季折々の山を切り取ったデザインにアクセントとなる金印刷をあしらった缶は、お菓子を楽しんだ後も手元に置いておきたくなる華やかなデザインに仕上げています。

・個包装

個包装フィルムには、縁起が良いとされる伝統文様(全5種)とそれらの模様が持つ意味を記載し、お菓子とともに日本文化を楽しめる仕掛けを施しています。



3. 生八つ橋の生地を使用したカリカリのパフ



つぶあん入り生八つ橋 おたべ

コシヒカリの米粉と日本名水百選瓜割の水を使用して炊き上げた生八つ橋生地です。つぶあんを挟んだ京都銘菓「つぶあん入り生八つ橋 おたべ」。

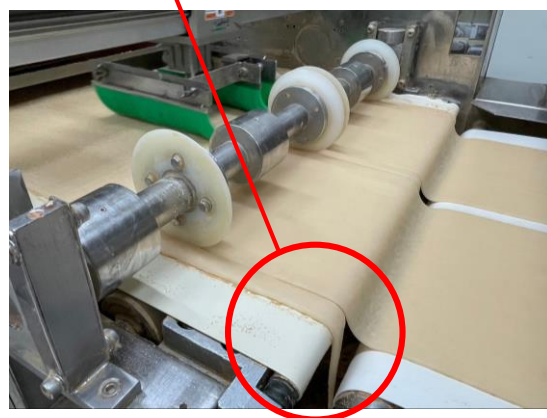
京都市にある「おたべ」を製造する京都工場では、生八つ橋生地を成型する工程で、綺麗な正方形にするために薄く延ばされた生地の端が切り落とされます。

集められた生八つ橋の「みみ」は、生八つ橋の原料である米粉を製粉加工している福井県の若狭工場（※）へ運ばれます。

米粉を使って作られた生八つ橋生地は、北海道産の小麦粉やビート上白糖などと一緒に焼き上げられ、カリカリとした食感のパフに生まれ変わります。そして、風味豊かな抹茶チョコレートと合わせり抹茶チョコレートクランチに加工されます。

※ 株式会社美十 若狭工場

日本名水百選 瓜割の滝にほど近い福井県若狭町にて、「つぶあん入り生八つ橋 おたべ」の原料となる米粉の製粉や、北海道十勝産小豆の製餡、抹茶を使用した焼き菓子の製造などを行っています。



株式会社 美十について

株式会社美十は、「つぶあん入り生八つ橋 おたべ」や「京ばあむ」をはじめとした観光みやげ事業に加え、“食”のフィールドにおいても幅広い事業展開を目指し、新たな挑戦を続けています。

会社名：株式会社 美十

本社所在地：京都市南区西九条高島町35-2

設立：1965年（創業1938年）

URL：<https://www.bijuu.co.jp/>

事業内容：観光みやげ事業/テーマパーク事業/OEM事業/
洋菓子ブランド事業/海外事業



【本リリースに関する報道機関からのお問い合わせ先】

株式会社美十 マーケティング部 広報課 担当：松本

TEL：075-681-0201 MAIL：bijuu_pr@bijuu.co.jp

