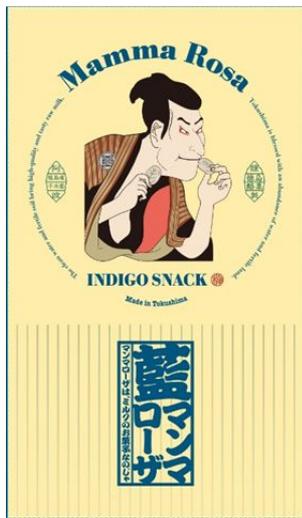


報道関係各位

徳島の伝統産業「藍」と徳島県民に愛される「マンマローザ」の
初のコラボレーション商品販売開始のお知らせ
～阿波国の伝統文化である「藍」で、豊かな食文化を継承しませんか～

株式会社イルローザ(本社徳島県徳島市南沖洲5-6-20、代表取締役社長岡田圭祐)の「マンマローザ」と株式会社ボンアーム(本社:徳島県徳島市南内町1-6 ミタニビル2F、代表取締役社長三谷 芳広)が作る「食用藍」の初めてのコラボレーション商品が、2024年8月7日(水)から徳島県内にて販売開始されます。



5個入り外装箱イメージ



商品イメージ

コラボレーションの背景

株式会社イルローザは、徳島県で47年間に渡り洋菓子を作り続けてまいりました。中でも、「徳島銘菓マンマローザ」は、徳島県を代表する銘菓として、多くの徳島県民に親しまれています。

株式会社ボンアームは徳島の伝統産業である「藍」を「衣食住美」の観点から捉え、伝統的な藍染文化の継承と、食としての「藍」の普及を目指して藍食文化の商品開発に取り組んでいます。

この度、「食」と「徳島」という共通するキーワードを背景に、両社が徳島の魅力を広め、伝統を次世代に繋ぐため、初めてコラボレーションいたします。

食用としての「阿波藍」とは

「食用藍」はかつての阿波国(現在の徳島県)で栄えたと言われていました。阿波国は「藍」の産地として知られ、「藍」は衣食住で使われ、生活に溶け込んだ存在でした。その中でも、「食用藍」は、漢方のように食された事や解熱剤としても使われ、阿波国においては無くてはならない食材でした。

その「食用藍」が近年健康維持の食材として注目を集めるようになりました。コロナ禍を経験し、これまで以上に健康管理を意識するようになったと言われていた中で、「食用藍」は栄養価が高く、機能性もあることから健康維持の食材として新たな商品が生まれています。

株式会社ボンアームでは、自社の農園で「食用藍」の生産に取り組むと同時に、ハーブティーやキャンディなどさまざまな商品の開発に取り組まれています。

さらには、藍の葉や茎に含まれるさまざまな有効成分から、日本発のスーパーフードとしても期待されるようになりました。一方で「食用藍」は、まだまだ認知度が低い状況にあります。より多くの方に知ってもらい、理解を深めてもらうきっかけとなる商品として、徳島県の皆様に馴染み深いマンマローザとコラボレーションし、「藍マンマローザ」を販売することに致しました。

「食用藍」の詳細は株式会社ボンアームが運営しているWEBサイト『藍食人』(<https://www.aisyokunin.com/>)をご確認ください。

藍マンマローザについて

「藍マンマローザ」は、生地に株式会社ボンアームが徳島県内で生産する徳島県産の藍乾燥粉末を、マンマローザの生地に練り込み、藍の葉をイメージしたオリジナルの形に焼き上げました。中の餡は、ミルク味をベースにヨーグルトを加えることで程よい酸味とさっぱりした爽やかな甘さを堪能できる逸品です。また、本商品は、食の安全性とナチュラルでミネラル豊富な加工食品の認証する機関「ナチュラル&ミネラル食品アドバイズ協会」に認証を受けた認証第一号商品です。

外箱及び個包装は徳島県と所縁が深い「東洲齋写楽」をモチーフにいたしました。「東洲齋写楽」は江戸時代中期の浮世絵師として約10か月の短い期間に役者絵やその他の作品を版行したのち、姿を消した謎の絵師として知られています。また、阿波徳島藩（現在の徳島県）お抱えの能役者・斎藤十郎兵衛とする説が定説とされており、徳島県と縁のある偉人を描きました。

商品開発にあたっては、徳島県内の高校生の意見も取り入れ、個包装にはメッセージが書ける空白を設けたのも特徴です。お祝い事や感謝の気持ちを伝えるお菓子として、普段使いでもご利用いただけます。



販売概要

- 商品名: 藍のマンマローザ
- 販売価格:
 - 単品 280円(税込)
 - 5個入 1,350円(税込)
- 販売期間: 2024年8月7日(木)~
- 販売店舗:
 - WEBサイト『藍食人』
(<https://www.aisyokunin.com/>)
にて、ご確認・お問い合わせください。

会社概要: 株式会社ボンアーム

ショップ名: 藍食人

本社所在地: 徳島県徳島市南内町丁目6 ミタニビル2F

代表者: 代表取締役社長 三谷芳広

創設年: 2006年10月

事業内容: 調剤薬局運営食用藍普及事業

ウェブサイト: <https://www.aisyokunin.com/>



会社概要: 株式会社イルローザ

本社所在地: 徳島市南沖湊丁目6-20

代表者: 代表取締役社長 岡田圭祐

創設年: 1976年7月

事業内容: 洋菓子、郷土菓子、焼き菓子、ケーキ、アイスクリーム、チョコレートの製造及び販売

ウェブサイト: <https://ilrosa.co.jp/>

公式Instagram: https://www.instagram.com/ilrosa_yogashi

LINE公式: <https://lin.ee/ILWJns2r>

◆◆本プレスリリース、取材に関するお問合せ先◆◆

株式会社イルローザPR事務局(合同会社里山マーケティング事務所)

マーケティングコミュニケーションズ: 担当: 関原

E-mail: c-success-365@support.socialgood.tokyo