

皇室ゆかりの引菓子「ボンボニエール」と日本酒「十四代」を
株式会社リンクアップが縁結び。個数限定生産の新商品
「日本酒 十四代の金平糖とオリジナルボンボニエール」を
2023.6月17日からオンラインストア「侶 TOMO」で販売開始。
<https://tomokyoto.com/>

株式会社リンクアップ(京都市下京区 代表取締役今井雅敏)は2023年6月より自社オンラインストア「侶 TOMO」にて「日本酒 十四代の金平糖とオリジナルボンボニエール」の販売を開始します。

「ボンボニエール」とは明治時代から皇室や宮家の慶事の引き出物に用いられてきた器入りの小菓子で、本商品はそのボンボニエールを手掛ける金平糖専門店の緑寿庵清水と有田焼の名窯、深川製磁に、山形、高木酒造の銘酒 十四代が会って誕生したものです。一子相伝の技をもって日本で唯一の手作りを貫く緑寿庵清水、土づくりから絵付、焼成までの全行程を自社で行い質の高い器を創造し続ける深川製磁、両社の手仕事にこだわるものづくりの精神に高木酒造が共鳴し、これまで数々のコラボレーションを断ってきた中でリンクアップのプロデュースにより初の取り組みに至りました。酒、金平糖、器それぞれが丁寧な手仕事によって作られるため 300 個の数量限定生産品です。



写真左：蓋に十四代のロゴマークを施したボンボニエール。フカガワブルーと称される美しい青とゴールドの2種があります

「侶 TOMO」は、京指物シャンパンクーラーをはじめリンクアップのメンバーがこれまでに出会った素晴らしい匠や、唯一無二の個性をもつクリエイターとともに企画から携わって誕生した製品を中心に、日本の伝統工芸や職人技が光る逸品を紹介しています。2022年のオンラインストアの開店に続き、2023年夏には実店舗での営業を開始予定。手仕事から生まれた工芸の魅力を手に取って感じていただけるショールームが開業します。



取扱商品:「日本酒 十四代の金平糖とオリジナルボンボニエール」
(高木酒造・緑寿庵清水・深川製磁)、京指物シャンパンクーラー
(中川木工芸)、てとてシリーズ(深川製磁)、アクリル両透京
うちわ(京うちわ阿以波)、骨董、茶道具など

幻の銘酒「十四代」×一子相伝の金平糖「緑寿庵清水」×有田焼の名窯「深川製磁」
美しいボンボニエールにとじこめたのは、それぞれの職人の技と情熱の結晶。



日本酒十四代 蔵元 高木酒造

1615年創業の蔵元。山形の冬の澄んだ冷たい空気のもと、400年余の伝統の技と近代的技法を駆使し、心に残る芸術的日本酒造りを継承している。代表銘柄十四代は、「日本酒の、芳醇旨口の時代」を切り開いたと賞され、多くの愛好家がその希少な銘酒を口にできる日を待ち望んでいる。

緑寿庵清水

1847年創業の金平糖専門店。製法にレシピはなく、五感を研ぎ澄ませながら作り上げる技術の体得には「蜜かけ10年、コテ入れ10年」と20年はかかる。初代より受け継ぎ、守り続けてきた一子相伝の技を駆使し「本物の味」を追求しながら、伝統と革新の金平糖作りに挑戦し続けている。

深川製磁

1894年創業の有田焼の窯元。1900年のパリ万国博覧会に、高い装飾技術によってつくられた一对の大花瓶を出品して金牌を受賞。1910年には、その高度な製陶技術が認められ、宮内省御用達を拝命。戦後もまもなく制度が廃止されて以降も令和の現在に至るまで、宮中食器を謹製上納している。

【日本酒 十四代の金平糖とオリジナルボンボニエール】商品情報

価格（税込）：

「群青」（写真左）27,500円

「金彩」（写真右）29,700円

内容量：

金平糖 35g + 120g 箱入り

発売：

2023年6月17日（予定）

限定数：「群青」生産数：150セット・うち「侶 TOMO」では5セット販売。

「金彩」生産数：150セット・うち「侶 TOMO」では5セット販売。

※数量に達した時点で販売終了となります。

販売場所：「侶 TOMO」オンラインショップ <https://tomokyoto.com>

下記の製造元でも販売します。詳しくは各社サイトへ。

緑寿庵清水 <http://www.konpeito.co.jp/> 深川製磁 <https://www.fukagawa-seiji.co.jp/>

本リリースに関するお問い合わせ先：株式会社リンクアップ 担当：高田・浜田・足立

〒600-8009 京都市下京区四条通室町東入ル函谷鉾町 87 ケイアイ興産京都ビル 6F

mail：tomokyoto@l-u.co.jp TEL.075-744-1544