

代表銘菓「花の宵」が人気の京菓匠高野屋貞広 公式ホームページ、ECサイトをリニューアル

情緒あふれる京都の四季を、ひとつひとつ丹念な手仕事と良質な原材料で表現する半生菓子を展開する株式会社高野屋貞広（京都府京都市、代表取締役 内橋 一久）は、公式ホームページ、ECサイトをリニューアルいたしました。長年受け継がれてきた職人の手仕事から生まれる半生菓子を、これまで以上に幅広い年齢層、多くの方々に様々なシーンでお楽しみいただきたいと思えます。忙しい日常の中に、季節を楽しむ小さな豊かさをお届けします。



【公式ホームページリニューアル・ECサイト新設のポイント】

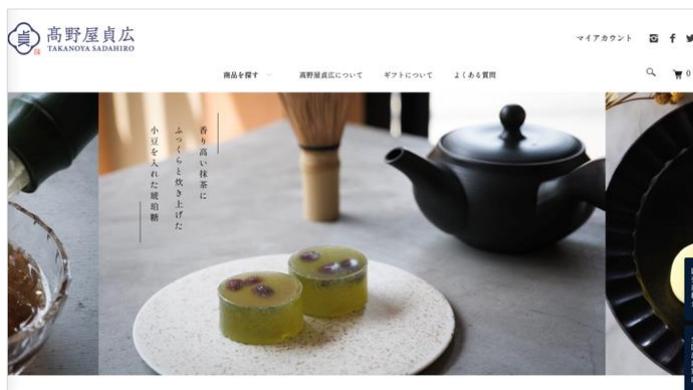
2020年の世界的なパンデミックは、生活様式の変化や、家族や友人とのや時間の過ごし方への価値観の変化をもたらしました。外食が外出が制限されるなかで、全国から美味しいものをお取り寄せして楽しむスタイルが進行し、現在もその楽しみ方は定着しています。以前の生活様式に戻るものがある一方で、在宅ワークの浸透など、自宅で過ごす時間が増え、家族や友人と過ごす時間への豊かさが注目されています。そのような中で、京菓匠高野屋貞広を全国の様々な年齢層の方々に楽しみいただけるよう、公式ホームページをリニューアルし、ECサイトを新設しました。ユーザー目線で見やすく使いやすいデザインとなることを大切に、情報の整理を進め、スマートフォン対応も考慮しました。また、検索エンジン最適化（SEO）によってサイトの可視化を図り、コンテンツの更新や速度の改善でユーザーの利便性の向上を意識しました。

さらに、過去の記事やコンテンツを精査し、最適化を図りました。また、新しい情報や商品・サービスの情報などをスピーディーに更新しお届けできるようCMSを導入し、ページ内容を簡単に更新できるように管理の環境を改善しました。

Web 環境を改善することで、高野屋貞広に関する情報をお客様にわかりやすくお届けし、より一層ご活用いただくとともに、新たなお客様との出会いの場となることを目指しました。

■ 公式ホームページ : <https://takanoya.co.jp/>

■ EC サイト : <http://online.takanoya.co.jp/>



【代表菓子【花の宵】の若者向けパッケージも開発中！】

「花の宵」は、移り行く四季の情景をゼリー、松露、落雁、餡物で表現した人気のお菓子です。現在この「花の宵」の新パッケージを、開発中で、近日、装い新たに各店頭、オンラインストアに並びます。和の世界観でありながらも、よりモダンに、スタイリッシュなパッケージに刷新することで、若い世代の方々をはじめ、これまで以上に幅広い年代のお客様が手に取りやすくなるデザインをめざし、華やかさと軽やかさを併せ持つ、上品なデザインに仕上げました。かしこまったお茶の席だけでなく、マグに注いだコーヒーなどを片手に過ごすカジュアルなカフェタイムや、お子様とのおやつ時間など、「花の宵」を様々なシーンで活用、お楽しみいただくことを願っています。



【和風マシュマロ「ちんまり」について】

京菓匠高野屋貞広の大人気商品「ちんまり」。「ちんまり」は、ちいさな、こごんまりした、という意味の京ことばです。寒天に卵白を加えた淡雪羹のような、控えめな甘さの和風マシュマロで、ひとつひとつに動物の顔をあしらいました。かわいすぎて食べるのがもったいない！とのお声もいただく人気商品です。

9 個入り
税込 756 円



<干支ちんまり 2023 冬発売予定>

年未年始のご挨拶のシーンにご活用いただけるちんまりの新品「干支ちんまり」の発売を予定しています。子、丑、寅、卯、辰、巳、午、未、申、酉、戌、亥の干支 12 種類の動物を、ちんまりの世界観に写し取り、表現しました。

発売日：2023 年 12 月（予定）

入り数／価格：未定

※詳細については夏以降に発表予定

※各年毎に、その年の干支の動物が表現されたちんまりを販売していく予定です



【京菓匠高野屋貞広とは】



高野屋貞広
TAKANOYA SADAHIRO

京菓匠高野屋貞広は、京菓子の中では、引き立て役であった半生菓子を、和菓子の中のひとつの 카테고리として確立し、昇華させました。

生菓子と同じように四季折々の自然の豊かさと京文化を閉じ込めつつ、生菓子よりも日持ちする半生菓子は、贈りものとしても多くの方にお楽しみいただいています。季節ごとに異なるデザインや味を提供しています。ご年齢の方々だけでなく、幅広い年齢層の方々に、様々なシーンで和菓子を楽しんでいただけるよう、伝統と技術を守りながら新しい取り組みを進めてまいります。

<基本情報>

会社名：株式会社高野屋貞広

代表：代表取締役 内橋 一久

所在地：〒601-8162 京都府京都市南区上鳥羽塔ノ森柴東町 210 番地

TEL：075-662-6263（代表）フリーコール 0120-996-263

e-mail：takanoya@sight.ne.jp

公式 HP：<https://www.takanoya.co.jp/>

EC サイト：<http://online.takanoya.co.jp/>

Instagram：@takanoyasadahiro

【高野屋貞広よりメッセージ】

これまで多くの方にご愛顧頂いておりました弊社のお菓子を、より多くの方に楽しんでいただき、お届けできるように、今回 WEB サイトからお菓子のパッケージなど全面的にデザインのリニューアルをさせていただきました。

これまでも、これからも時代に合わせながら、新しいお菓子の皆様に届けつつけていきたいと思っております。