

亀屋万年堂 自由が丘総本店、創業100年に向け大幅リニューアル 王 貞治氏が主力商品『ナボナ』の名誉大使に就任 “お菓子のホームラン王を越えていく”

この度、亀屋万年堂グループは、創業100年へ向け、自由が丘 総本店の大幅リニューアルを行い、和風喫茶・亀屋万年堂茶房を併設するなど、決意を新たに、記者発表を2015年4月14日(火)に行いました。新しい亀屋万年堂グループのリニューアルの概要や今後の方針の説明、また、スペシャルゲストとして王 貞治氏をゲストにお迎えし、記念式典を開催いたしましたので、お知らせいたします。

■ 記念式典では、王 貞治氏を主力商品『ナボナ』の名誉大使に任命 “お菓子のホームラン王を越えていく”

記者発表当日は、代表取締役社長の引地 大介の挨拶に始まり、リニューアル概要・今後の方針の説明をし、ゲスト王 貞治氏のナボナ名誉大使 任命式典、総本店・亀屋万年堂茶房のお披露目がそれぞれ行われました。

◆ 代表取締役社長 引地 大介より、総本店リニューアルに向けたご挨拶

はじめに、代表取締役社長 引地より、「弊社は昭和13年に東京・自由が丘の地で創業し77年、お客様に親しまれるお菓子作りをモットーに、地域の皆様と共に歩んで参りました。」との挨拶がありました。

そして、総本店リニューアルの抱負について、「今回、総本店リニューアルにあたっては、これまでの亀屋万年堂の歴史を振り返り、自分たちが持っている強みを徹底的に洗練させ、そこに自分たちが積み重ねてきたお客様に心の豊かさを提供するという理念を重ね、改めて亀屋万年堂ブランドを現代風にブラッシュアップさせるように取り組んで参りました。総本店は今後の亀屋万年堂のブランドイメージの象徴となるものにしていきたい。」と説明いたしました。

総本店限定商品として、『プレミアムナボナ』、『自由が丘15時』を新しく販売いたします。

『プレミアムナボナ』は、ナボナ専用のチーズと国産のフレッシュバターを贅沢に使ったクリーム、それを自然の飼料のみで育てられた卵、地養卵を使った生地でサンドしたプレミアムな味わいのナボナとなっております。



総本店限定商品『プレミアムナボナ』と『自由が丘15時』



リニューアルオープンした亀屋万年堂 自由が丘総本店

◆ 12月18日は“ナボナの日”…ナボナ大使を一般公募！ナボナ名誉大使の王 貞治氏が広報担当

長きにわたりご愛顧頂いております、「ナボナはお菓子のホームラン王です」というキャッチフレーズでおなじみの主力商品『ナボナ』ですが、そのテレビコマーシャルにも出演されている王 貞治氏をこの度、ナボナ名誉大使に任命いたしました。その後の、トークセッションにて、王氏より「多くの人に“大使”という肩書きを持ってもらい、一人でも多くの人にナボナの味わっていただきたいと思う。名誉大使として、輪を広げるとういことに力を注いでいきたい。」とナボナへの想いを寄せていただきました。

王氏には、ナボナ大使一般公募の広報を担当して頂きます。大使の発表は、亀屋万年堂の創業日である12月18日“ナボナの日”に行われ、名刺を任命状とともに渡します。当選者は、任期1年(2016年12月17日まで)としてナボナ大使を務めます。



“ナボナ名誉大使”的名刺を掲げる、引地社長と王 貞治氏



画像左より 引地社長、王 貞治氏、国松会長

◆ リニューアルした総本店に新しい「亀屋万年堂茶房」が併設

総本店のリニューアルに伴い、「亀屋万年堂茶房」が併設。新しくなった茶房では、リニューアルした亀屋万年堂の世界観をご体感いただけるとともに、あんみつ・おしるこ・お抹茶といった王道の甘味はもちろん、季節のおこわを味わえるランチ、ナボナの美味しさを引き立てるオリジナルブレンド紅茶としてルシピア様と共同開発した『自由が丘 15時』、そして総本店でしか味わえないナボナをアレンジしたグラスデザート『ナボルチェ』をお召し上がりいただけます。亀屋万年堂カフェをぜひお楽しみください。



茶房で味わえるランチメニュー



『ナボルチェ』

◆ 4/16(木)～4/19(日) オープニングセール開催

・500円お買い上げ毎に茶房でも使える100円分のお菓子引換券をプレゼント

・お買い上げの方 先着200名様に紅白饅頭をプレゼント

その他にもオープニング記念福袋や、総本店限定商品『プレミアムナボナ』・オリジナルブレンド紅茶『自由が丘15時』をご用意して皆様のお越しをお待ちしております。

営業時間

総本店： 9:30～19:30 (4/16は11:00～19:30)

亀屋万年堂茶房： 11:00～18:00 (4/16は11:00～18:00)

その他、お勧め商品

・『ナボナ』（「チーズクリーム」、「パインクリーム」、期間限定「いちごクリーム＆いちごジャム」）

発売して50年、ナボナは装いも味わいも新たに一層おいしくなりました。チーズの食感がうれしい定番のチーズクリーム、さまざまな風味をお楽しみいただける期間限定ナボナの3種類をお届けしています。

・『マンミール』（「スイートミルク」、季節限定「いちごミルク」）

お母さんの優しさと深い愛情を繊細な味わいに重ねたミルクのお菓子です。

・『どら焼き』

しっとりとした生地に霜柱上の気泡が美味しさの証。丁寧に焼き上げたつぶあんは、北海道産の小豆を使用。甘さをおさえ、みずみずしく仕上げました。

・『杵つき大福』

もち米の風味を生かした杵つきの餅生地に北海道産の小豆を丁寧にたき上げたつぶあんを包みました。上品な甘さの歯切れの良い大福です。

・『柏餅』（「こし」、「つぶ」、「みそ」）

昔ながらの二度蒸し製法の柏餅です。



『ナボナ』 画像左より「チーズクリーム」、「パインクリーム」、期間限定「いちごクリーム＆いちごジャム」



画像左より『マンミール』、『どら焼き』



画像左より『杵つき大福』、『柏餅』

会社概要

株式会社 亀屋万年堂

創業:昭和 13 年 12 月

設立:昭和 54 年 4 月

資本金:2,600 万円

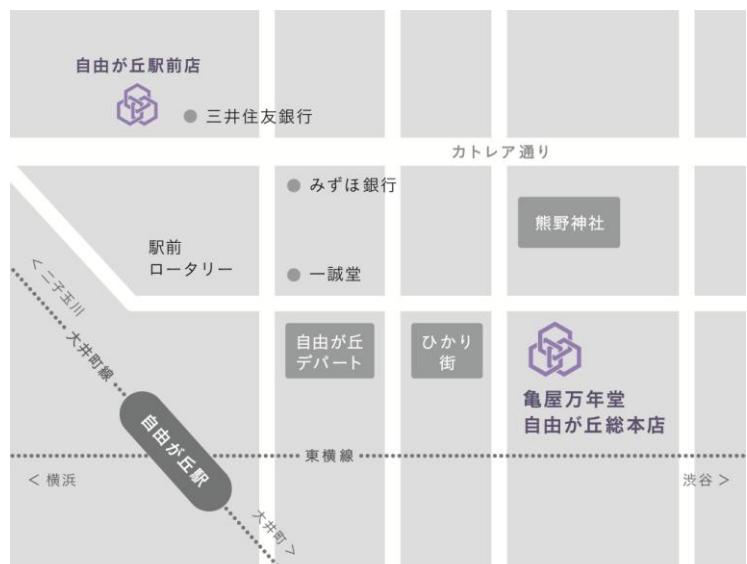
代表取締役社長 引地 大介

本社住所:〒152-8904 東京都目黒区自由が丘 1-15-12

TEL:03-3723-0345(代表電話)



代表取締役社長 引地 大介



■このリリースに関するお問い合わせや取材、資料ご希望の方は下記までご連絡ください■

トレンダーズ株式会社 <http://www.trenders.co.jp>

担当:畠山(はたけやま) TEL:03-5774-8871/FAX:03-5774-8872/mail:press@trenders.co.jp