

報道関係各位

丹波大納言小豆をはじめとする高級和食材を多くの方々へお届けするために
「丹波やながわ東京春日店」を2024年8月20日(火)
丹波ゆかりの地・東京春日通りにオープンいたします。

株式会社やながわ(本社:兵庫県丹波市春日町野上躰09-1、代表取締役:柳川拓三)は、2024年8月20(火)、東京都文京区本郷三丁目交差点に位置する「かねやすビル」の階に「丹波やながわ東京春日店」(東京都文京区本郷丁目40-11 かねやすビル1階)をオープンいたします。

「かねやすビル」は、江戸時代の明和年間(1764~1772年)に川柳で『本郷もかねやすまでは江戸の内』と詠まれたことでも知られ、江戸期における本郷・小石川の商業発展を支えた歴史的な地域に位置しています。この度の出店により、私たちの「丹波の高級和食材をより多くの方々味わっていただきたい」という想いを、東京・春日通りという丹波とゆかりのある地から皆様にお届けいたします。



▲名物「どら福」イメージ

「春日局がつなぐ、東京と丹波」

「丹波やながわ東京春日店」の出店地である東京都文京区春日は、歴史的な名所が数多く存在し、独自の産業や文化を築いてきた街として知られています。特に、徳川幕府第4代将軍・徳川家光の乳母である春日局が居を構えていた場所としても有名で、麟祥院は春日局の隠棲所として創建された寺院です。春日局は、株式会社やながわの本社が所在する兵庫県丹波市春日町の興禅寺で、「お福」という幼名で約歳まで過ごしたという記録が残っています。このように、丹波市春日町出身の偉人である春日局と深いつながりを持つ「東京・春日通り」に大きな意味と運命的な縁を感じ、この地を選びました。

名物は焼きたてどらやき「どら福」

東京春日店の名物は、焼きたてどらやき「どら福」です。小豆の中の最高峰、高級和菓子食材として有名な丹波大納言小豆を使用しています。通常の小豆に比べて大粒で、炊きあげた時の風味がとて豊かであることが特徴です。そんな大納言小豆を際立たせる白双糖でじっくりと炊き上げ、すっきりとした甘みがある、つぶあんを存分に使いました。

ふわふわでしっとりした「どら福」の皮には丹波の豊かな里山で生まれた鶏の、新鮮で濃厚な味わいの新鮮な丹波地卵を使用しています。また、「どら福」は毎朝店内で生地を焼き上げ、出来立てをご用意しております。焼きたての「どら福」はつぶあんも瑞々しく、格別な美味しさです。



▲「大納言小豆」イメージ

丹波の風土が生み出す丹波食材を皆様にお届けします

名物の焼きたてどらやき「どら福」をはじめ、丹波の食材を活かした和菓子を多数ご用意しています。

「やわらか大福」には、「どら福」と同様に、和の高級食材として知られる「丹波大納言小豆」を使用しています。大福の皮には、丹波の豊かな自然の中で、清らかな水と肥沃な土壌で育まれた、粘りと甘みのある名産「丹波米」を用いました。東京春日店では、大福の風味を損なわないよう、店内で炒りごまや黒豆きな粉をまぶし、新鮮な状態でお客様にご提供いたします。丹波の風土に育まれた素材と技が生み出す、丹波の心を感じる大福です。

「丹波伝心 和心」は、やながわの本社が所在する兵庫県丹波市春日町で生まれた丹波大納言小豆の最高峰「春日大納言小豆」の粒あんと生クリームを餅生地で包み、抹茶ムースで覆った贅沢なボックスケーキです。表面には抹茶チョコレートをコーティングし、さらに高級抹茶をふりかけました。最後に、和の高級食材として知られる「丹波黒大豆」の煮豆と、丹波大納言小豆の鹿の子をトッピングした、見た目も美しい一品です。

「丹波おはぎ」は「丹波産のもち米」「丹波大納言小豆」「丹波黒大豆きな粉」を使った丹波産の素材にこだわったおはぎです。香ばしさが特徴で、黒豆きな粉の甘さ活かした丹波やながわの自慢の逸品です。



▲「やわらか大福」イメージ



▲「丹波 和心」イメージ



▲「丹波おはぎ」イメージ

丹波やながわ東京春日店

- 店舗名:丹波やながわ東京春日店
- 営業時間:9:00~19:00(焼きたてどらやき「どら福」は10:00~)
- 定休日:日曜日
- 住所:〒113-0033 東京都文京区本郷2丁目40-11 かねやすビル1階
- アクセス:東京メトロ丸ノ内線・都営大江戸線本郷三丁目駅より徒歩1分
- HP:<https://tamba-yanagawa.com/>
- 公式LINE:<https://u.lin.ee/7jzhusd>

会社概要:株式会社やながわ

本社所在地:兵庫県丹波市春日町野上野209-1

東京春日店:東京都文京区本郷2丁目40-11 かねやすビル1階

代表者:代表取締役 柳川拓三

創設年:1892年

事業内容:特産物の加工・特産品の製造

ウェブサイト:<https://tamba-yanagawa.com/>

LINE公式:<https://u.lin.ee/7jzhusd>

◆◆本プレスリリース、取材に関するお問合せ先◆◆

株式会社 やながわ 東京春日店 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