

【発酵の国・秋田】稲庭うどんの『寛文五年堂』から誕生！

自社製の味噌や米こうじにこだわった発酵スイーツブランド「1665」

11月26日より「シュトーレンとマカロン詰合せ 冬仕立て」を新発売！

こうじの割合にこだわった味噌の食べ比べ・全て秋田でそろえたドリンクとのペアリングを実施！

株式会社寛文五年堂（秋田県湯沢市、代表取締役社長：岡部 君香）は、発酵スイーツブランド「1665（イチロクロクゴ）」から「シュトーレンとマカロン詰合せ 冬仕立て」を新発売いたします。発売を記念して、11月26日（水）に開催された試食会では、メディア関係者やインフルエンサーの方が参加し、新商品や既存の商品を実際にご試食いただきました。



■創業時から味噌や米こうじを作り続ける、稲庭うどんの企業【寛文五年堂】

代表取締役社長 岡部君香

当社は、秋田県湯沢市・稲庭町で、昔ながらの製法を守りながら「いなにわ手鞠うどん」や「いなにわそうめん」を作っている会社です。社名の「寛文五年堂」は、稲庭うどんが生まれたとされる1665年・寛文五年に由来しています。もともとは100年以上前に味噌や米こうじを作る小さな商店としてスタートし、1973年から稲庭うどんの製造を始めました。今ではうどんづくりが中心ですが、創業時から続く味噌や米こうじづくりも大切に受け継いでいます。



■発酵×スイーツの開発秘話、そしてこだわりの味噌の味を体験

商品開発マネージャー 石川久美子

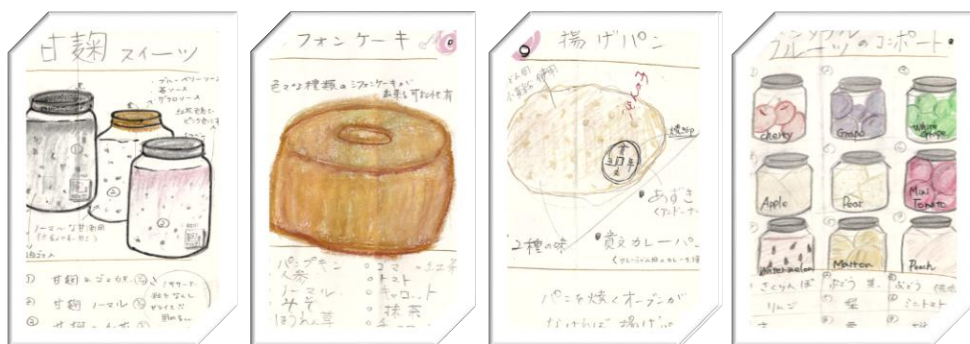
・【1665】のスイーツが生まれるまで

2022年に社内で「新商品アイデア」を募集したことをきっかけにプロジェクトが始動。社員からは約70件のアイデアが寄せられ、地元の野菜や果物を使ったものや、稲庭うどん専用粉、味噌・米こうじを使ったスイーツ案など、多様な提案が集まりました。その後、開発対象をスイーツに絞り、寛文五年堂ならではのコンセプトを考え続けました。そして、創業の原点である「発酵食材」に着目。

「発酵とスイーツのマリアージュ」をコンセプトに、令和6年から本格的な商品化に向けて開発がスタートし、米こうじの甘みや旨みを活かしたスイーツが誕生しました。



【実際の絵コンテ】



・市販の味噌／自社製味噌の食べ比べ

試食会では、市販の味噌と寛文五年堂の「35こうじ味噌」の食べ比べを実施し、創業当時から受け継がれた伝統の製法そのままに作られた味噌本来の味わいを体験していただきました。「35こうじ味噌」は、一般的な味噌の約3.5倍のこうじを使用しており、優しい味わいで食べやすい、柔らかな口当たりが特徴です。参加者からは「ほかにはない甘さと旨み、香り」そして、「まろやかで食べやすい」といった多くの声が寄せられました。



■【1665（イチロクロクゴ）】のスイーツ試食会を実施

おすすめのペアリングでスイーツの新たな楽しみ方もご提案

新商品から定番スイーツまでご試食いただき、ワインや日本酒、甘酒といったお酒にも合うスイーツとしておすすめのペアリングをご提案いたしました。

11月26日（水）発売のシュトーレンとマカロン詰合せ 冬仕立ては、ナッツやドライフルーツに自社製甘酒と米こうじ味噌を加えたしっとりシュトーレンと、米こうじ香る甘酒バニラクリームをサンドしたマカロンで、赤ワインとの相性が抜群です。また、味噌チーズケーキは甘さ控えめで、味噌の塩味とチーズのコクを楽しめる大人向けの発酵スイーツで、キレのある軽やかな日本酒とよく合います。参加者の皆さまには、ドリンクと発酵スイーツの組み合わせを楽しんでいただきました。



■商品概要

・11月26日（水）発売！

【冷凍】1665 STOLLEN & MACARON シュトーレンと
マカロン詰合せ 冬仕立て

【価格】2,800円（税込）

ナッツ類とドライフルーツをたっぷり入れ、自社製の甘酒と米こうじ味噌を加え、しっとり焼き上げた「1665」ブランドオリジナルのシュトーレン。3色のクラシックカラーのマカロンには、甘酒バニラクリームをサンドしました。米こうじが優しく香る「1665」オリジナルのクリームは、マカロンとの相性もよく、外側はサクッと、中はしっとりした食感に仕上げました。



・11月7日（金）発売！

【冷凍】1665 CHIFFON CAKE 味噌シフォンケーキ

【価格】2,160円（税込）

味噌を入れたことでやさしい香りと甘みのシフォンケーキに仕上げました。自社製の「あきたこまち」の米粉や味噌を配合しました。シフォンケーキに添えるマスカルポーネチーズクリームにも自社製の「35こうじ味噌」を加え、味噌の風味を感じて頂けます。



・【冷凍】洋菓子 1665 MISO×CHEESE CAKE 味噌チーズ
ケーキ ホール 4号

【価格】2,160円（税込）

味噌の塩味とチーズのコクが楽しめるチーズケーキ。生地をじっくりと練り上げ、時間をかけ寝かせて湯煎焼きしました。スフレの軽さとバイクドの濃厚さがあり、しっとりなめらかな口どけに。甘さ控えめで大人のための味噌チーズケーキです。



・【冷凍】洋生菓子 1665 AMAZAKE×CHEESESAND

甘酒入りチーズサンド 5個入りセット

【価格】2,160円(税込)

軽やかなスフレ生地にふんわりとしたチーズクリームと甘酒クリームを二層に重ねました。発酵のコクと自然な甘みが溶け合い、口にいられた瞬間からふわっとほどけるようなやさしさに満ちた味わいに。



・【冷凍】洋生菓子 1665 AMAZAKE×KOMEKOKANELE

甘酒米粉入カヌレ4個入

【価格】2,592円(税込)

秋田県産あきたこまちの米粉と、自社製の甘酒・味噌を使用し、モチモチ&カリッの絶妙な食感に。ホワイトチョコと味噌クリームの塩味、くるみの食感が抜群にマッチ。



■会社概要

【寛文五年堂とは】

秋田県湯沢市稲庭町にある、稲庭うどんを製造する企業。社名の【寛文五年堂】は、稲庭うどん発祥の年とされる「寛文五年（1665年/江戸時代）」に由来しています。100年以上前に味噌や米こうじを製造する商店を創業し、その後、1973年に寛文五年堂として稲庭うどんの製造・販売を開始しました。

稲庭うどんと共に、小規模ながらも昔ながらの製法で味噌や米こうじも作り続けてきました。稲庭うどんは「モンド・セレクション」において、最高位の「最高金賞」を17年連続で受賞。素材にこだわった、秋田の美味しいものを全国へ広めています。



<https://www.kanbun.co.jp/>

【1665（イチロクロクゴ）とは】

稲庭うどんと共に、味噌や米こうじも作り続けている寛文五年堂。自社製の味噌や米こうじを使ってスイーツを作りたい！そんな思いから、発酵素材にこだわって作る新たなスイーツブランド「1665」が誕生しました。1665年＝寛文五年から、ブランド名をネーミングしています。

1665

by Kanbun gonen do

<https://www.kanbun.co.jp/1665sweets/>