

カカオ香るほろほろ落雁（らくがん）

「nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO」× 京都・室町 京菓子司「俵屋吉富」

「カカオ落雁 ^{さざんか} 砂燦加」発売

1/17 からジェイアール京都伊勢丹店 サロン・デュ・ショコラにて先行販売

東京・日本橋浜町のチョコレートショップ「nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO」と1755年創業 京都・室町の京菓子司「俵屋吉富」は、共同開発した「カカオ落雁 ^{さざんか} 砂燦加」を、2023年1月17日（火）からジェイアール京都伊勢丹店で開催されるサロン・デュ・ショコラにて先行販売いたします。



■共同開発の背景

日本の伝統的な菓子である和菓子は、古来より中国や西洋などの外来文化の影響を受けながら発展してきた日本の食文化です。しかし多様化した現代の食環境の中で、特に若年層にとっては洋菓子の馴染みが深くなっており、家庭で和菓子が楽しめる機会が減っています。

「カカオ落雁 砂燦加」は、世界共通の嗜好品で日本でも子どもから大人まで幅広く人気のチョコレートを、和菓子と組み合わせることで、若年層や海外の方など幅広いお客様に和菓子の魅力に触れていただきたい、との想いから開発した商品です。俵屋吉富代表取締役副社長の石原義規と、京都出身でnel CRAFT CHOCOLATE TOKYO シェフ・ショコラティエの村田友希が専門学校の同窓生であったことから取り組みが始まりました。

■名称の由来

「砂燦加」は砂糖の「砂」、カカオ（加加阿）の「加」、そしてかがやく、きらめくの意味を持つ「燦」を組み合わせた名称です。和の落雁と西のチョコレートが、京都の老舗と東京の若手ショコラティエの技と感性によって重なり合い、伝統のもとで新たな価値を追求することで、未来を明るく照らすようなお菓子の提案を目指して考案しました。

■特徴

落雁は砂糖、寒梅粉*、水飴を混ぜ合わせ、押し固めて作ります。お茶席のお菓子として用いられることが多いため通常は香りを控えますが、「カカオ落雁 砂燦加」は毎日の生活の中でカジュアルにお楽しみいただけるよう、カカオパウダーを加えて、心地よいカカオの風味をまとわせているのが特徴です。*もち米を細かく砕いたもの

使用するカカオパウダーは nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO シェフ・ショコラティエ村田が厳選。ロースト温度が低く淡い色合いのナチュラルカカオパウダーと濃色のカカオパウダー2種を使用し、味わいと香りの最良バランスを求めて俵屋吉富の職人が試作を重ねました。チョコレートのとろりとしたイメージを表現した2層仕立ての断面に仕上げています。

ほろっと崩れる食感、カカオの風味、おだやかな甘み、動物性油脂を含まない軽やかさで、お茶のお供にも、食後のデザートにも、心地よくお楽しみいただけます。

「カカオ落雁 砂燦加」は2023年1月17日（火）からジェイアール京都伊勢丹店で開催されるサロン・デュ・ショコラにて先行販売いたします。その後2月1日（水）より「俵屋吉富」烏丸店ならびにオンラインショップと、東京・日本橋の nel CRAFT CHOCOLATE で販売します。

商品概要

- 商品名 : カカオ落雁 さざんか 砂燦加
価格 : 2,700 円 (18 個入・税込)
販売予定店舗 : nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO
俵屋吉富 烏丸店、オンラインショップ

nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO シェフ・ショコラティエ 村田 友希

日本がこれまで外来の技術や文化を取り込んで独自に発展させてきたように、京菓子職人とショコラティエのフィルターを通して誕生した「カカオ落雁 砂燦加」。豊かな歴史と伝統を持つ京菓子とカカオが合わさることで、これまでになかった新たな価値を見出すことができました。また私の出身地でもある京都の老舗和菓子店とのコラボレーションにより実現したことは、菓子に携わる者としてこの上ない喜びです。



京菓子司「俵屋吉富」代表取締役副社長 石原 義規

人と人との和を創る為の菓子、それが和菓子です。ただ食べて美味しいと終わるだけではなく菓銘や意匠、創作した背景などを話題にしながら召し上がって頂き、思い出に残る一時をお届けしたいと考えております。今回、縁あって村田氏と共創したのは「未来が煌めいて見えるような新しいお菓子」。伝統的な和の技法と、イノベーションに溢れるショコラティエとのコラボの末、未来のスタンダードになる様なお菓子が誕生しました。ほどけるような甘い口当たりの新しいお菓子を是非お楽しみください。



nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO

2019年2月15日、日本橋浜町「HAMACHO HOTEL」1階にオープンした”手しごと”と”日本らしさ”をキーワードにしたチョコレートショップです。ワールドチョコレートマスターズ2007年総合優勝の水野直己氏に師事したシェフ・ショコラティエ村田友希が、ベトナムの契約農家を含む複数産地のカカオの選定から行う「ビントゥバー」の手法で作りに上げるボンボンショコラや、発酵違いのカカオ豆による味わいの違いが楽しめるタブレットなどを展開しています。

Website <https://nel-tokyo.jp/>
オンラインショップ <https://suit-chocolate.com/category/item/brand/nel-craft-chocolate-tokyo/>
Instagram <https://www.instagram.com/nelcraftchocolatetokyo/>

京菓子司「俵屋吉富」

宝暦5年（1755年）創業の京菓子司。「菓心求道」を社是に、たえず新しさを追求し磨き高め、京菓子の真髄を極めている老舗和菓子屋。代表銘菓「雲龍」は狩野洞春の筆による雲龍図（京都・相国寺蔵）に魅せられて七代目留次郎が創りあげ、創作棹物としてその名を全国に広め、京菓子司「雲龍の俵屋」として大勢の方々に親しまれています。人と人との和を繋げるための和菓子を目指し全国百貨店等で出店しております。

Website <https://kyogashi.co.jp/>
オンラインショップ <https://kyogashi.co.jp/shop/>
SNS https://www.instagram.com/tawaraya_unryu/
https://twitter.com/tawaraya_unryu

【お問い合わせ】

UDS 株式会社広報 pr@uds-net.co.jp