

伊豆・熱海の和菓子店「石舟庵」が「感動のあんバタートースト専用あんこ」を開発

製法と原材料を和菓子のおあんこから一新。

6月17日から始まる「あんこフェス」に合わせて販売開始

2023年6月13日

株式会社石舟庵

石舟庵

和菓子製造販売の株式会社石舟庵（本社：静岡県伊東市 代表取締役社長：高木康行）はこの度、新商品「感動のあんバタートースト専用あんこ」を開発しました。6月17日（土）に石舟庵全店舗で始まる「あんこフェス」に合わせて販売をスタートいたします。



新商品「感動のあんバタートースト専用あんこ」（左） バタートーストとの相性を最優先に開発したあんこ（右）

■「感動のあんバタートースト専用あんこ」開発の経緯

和菓子の命ともいわれるあんこを使った新商品を作ろうと1年半ほど前に企画を立ち上げました。ジャムや蜂蜜に並び、トーストにあんこという組み合わせが浸透してきた昨今、本当にトーストと向き合った本格的なあんこは数少ない状況でした。「美味しいあんバタートーストを喜んで召し上がっていただきたい」との思いから、専用あんこの開発をスタートしました。

しかし、伝統的な小豆の炊き方で作る通常の和菓子のおあんこでは、バタートーストに合う理想のおあんことはいえませんでした。小麦の香ばしさや新鮮なバターの香りに負けず、トーストに塗りやすい滑らかな小倉あんに近付けるために、新しい感性と職人の技を駆使して試行錯誤。1年かけて「感動のあんバタートースト専用あんこ」にたどり着きました。

パン好きの人たちが喜ぶ、バタートーストとの相性抜群のおあんこに仕上がっています。

■「感動のあんバタートースト専用あんこ」のこだわり

1. 小豆の粗々しさを残した新製法で作る小倉あん

小豆本来の香りをダイレクトに楽しんでほしいという思いから、トーストに塗りやすい“こしあん”ではなく、あえて小豆の粒が残る“小倉あん”を採用しました。これまでの小豆の炊き方を覆し、新しい製法で炊き上げることで、小豆の粗々しさを出しながらバタートーストと調和する小豆の香りを引き出しました。

さらに香りの引き立て役として、通常は洋菓子に使われる「洋酒」をブレンドして上質な味わいに仕上げました。

小豆の一粒一粒を感じられる、感動のあんバタートースト体験。お気に入りのパンとバターと共に、朝の豊かな時間を作る喜びをお届けします。



新しい製法で小豆の粗々しさを出して香りを最大限に引き出した

2.生産者の顔が見える北海道十勝産の小豆「エリモショウズ」

北海道十勝で最高品質の小豆を栽培する生産者グループ「十勝壺カラット」が栽培する小豆品種「エリモショウズ」を使っています。単一農家単一品種選別された、非常に希少な“シングルオリジン”と呼ばれる「十勝壺カラット」の小豆は、日本で数少ない“生産者の顔が見える小豆”です。

エリモショウズは、あんこにしたときの風味、香り、色合い、全てが他品種と比べて優れています。石舟庵では実際に十勝に出向き、栽培する生産者と対話を重ね、信頼のおける「十勝壺カラット」の小豆を自信を持って和菓子作りに採用しています。



十勝の小豆生産者グループ「十勝壺カラット」(左) 石舟庵があんこ製造に使う「エリモショウズ」(右)

■商品概要

商品名：感動のあんバタートースト専用あんこ

本体価格：530 円（税込） ※フェア期間のみ 454 円（税込）

消費期限：製造日から 4 日（要冷蔵）

内容量：160g（たっぷり食パン 2 枚分）

販売店舗：石舟庵直営店全店（湯川本店、伊東駅店、川奈店、デュオ店、熱海店、ラスカ熱海店、長泉店、函南店、ラスカ平塚店）

店舗詳細はこちら：<https://www.sekishuan.co.jp/shop/>

■「あんこフェス」とは

「感動のあんバタートースト専用あんこ」のほか、新商品「あんドーナツ」、石舟庵のあんこを使った主力商品を一部フェア価格で販売いたします。

イベント名：あんこフェス

イベント期間：6月17日（土）～6月25日（日）

対象店舗：石舟庵直営店全店



新商品の「あんドーナツ」(左) フェス期間限定復活の「あんこプリン・極」(右)

■代表：高木康行メッセージ

私たちは、伝統を大切にしながらも、常に新しい挑戦に取り組んでいます。今回の「あんこフェス」は、私たちのあんこの技術の集大成とも言えるものです。あんこの可能性を探求し、広げることで、地域の皆様に年代を問わず、あんこの美味しさと和菓子の楽しさを知っていただきたいと願っています。この度、新しい試みにより生まれたあんこが、「パン」という食文化と調和できることに大きな期待を抱いています。もっと“あんこの可能性”を広げ、「あんこって美味しいな。和菓子文化って楽しいな。」と喜びと感動をお届けするために努力し続けます。

■石舟庵について

1948(昭和23)年に伊東で飴の行商を始め、昭和30年頃に店を構えて羊羹などの製造を開始。1984(昭和59)年12月、和菓子専門店「石舟庵」を創業し、伊豆の大自然がもたらす豊かな恵と固有の文化を大切にしながら、四季の移ろいを感じさせる菓子づくりを続けています。創業から続く「石舟庵まんじゅう」、伊豆特産ニューサマーオレンジを使った「みかんの花咲く丘ペイクドチーズ」を代表銘菓として、伊豆・熱海・平塚に9店舗を展開しています。

■リリース会社概要

会社名：株式会社石舟庵 代表者：代表取締役社長 高木康行

住所：静岡県伊東市萩 549-6

ホームページ：<https://www.sekishuan.co.jp>

オンラインショップ：<https://shop.sekishuan.co.jp/>

【問い合わせ先】

株式会社石舟庵 担当：辻 政信

メールアドレス：m-tsuji@sekishuan.co.jp TEL：0557-38-3500