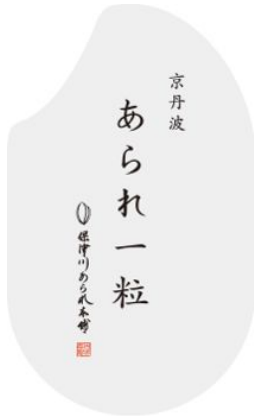


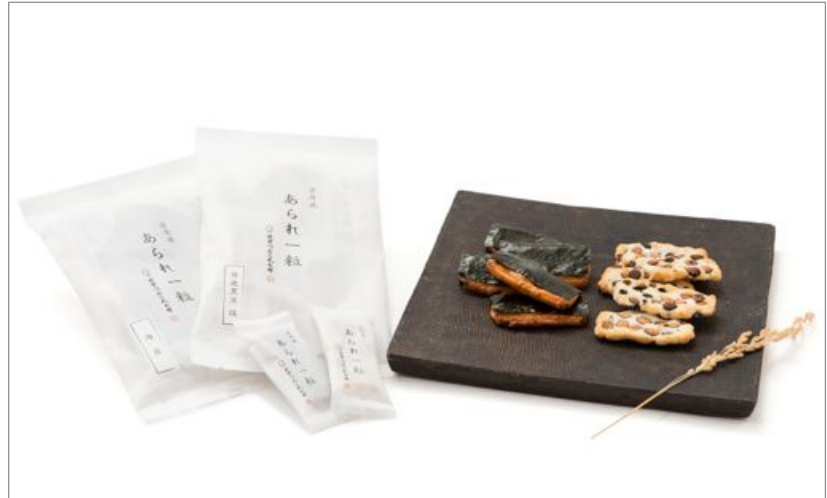
創業65年の京あられの老舗 保津川あられ本舗 より
創業以来のこだわりと粋を極めた新シリーズが誕生。

「あられ一粒」 4月1日新発売。

— オンラインショッピングサイトも同日、オープン！ —



京丹波で生まれた、一粒のごちそう。



京都の奥座敷と呼ばれる自然豊かな京丹波の地で、今年創業65周年を迎える京あられ*の老舗 保津川あられ本舗 (渡辺製菓株式会社 本社：京都府亀岡市 代表取締役：渡邊敏和) では、このたび、創業以来のこだわりと粋を極めた新シリーズを作り上げました。その名は「あられ一粒」。4月1日より新発売いたします。

“本物のあられは、米の香りがする。” 保津川あられ本舗がこだわり続けてきた、あられにかける想いをこの「あられ一粒」という名前に込めました。素材にこだわり、製法にこだわり、味と香りを極めた、保津川あられ本舗の頂点とも言えるシリーズです。

昔ながらの「丸つぶ せいろ蒸し」という製法にこだわり、熟練の職人が丹精を込めてひと粒ひと粒丁寧に作り上げた味は、全15種類。あられ作りの主原料となるもち米は、米本来の香りと旨味が生きている地元丹波産新羽二重餅米を100%使用しています。味のアクセントには、丹波産の黒豆や、おおつる大豆をはじめ、三河湾産の海苔、京都産寧坂の七味家さんの山椒などこだわりの素材を用い、風味の引き立て役となる塩や醤油も厳選しています。そして、米本来の旨味を噛みしめていただけるよう、少し堅めに仕上げました。しみじみと染み渡るような美味しさをじっくりご堪能いただけますと幸いです。

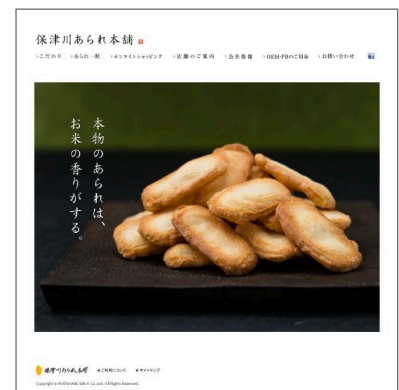
「あられ一粒」のラインナップ、主な素材、こだわりの製法につきましては、次ページ以降の通りです。

また、「あられ一粒」の新発売に合わせ、自社ウェブサイトを更新し、オンラインショッピングがスタートいたします。

「あられ一粒」をはじめ、保津川あられ本舗の人気商品や進物用商品などを多彩にラインナップ。京丹波の実りを全国にお届けいたします。

*“京あられ”について

あられは、平安朝の貴族文化の中で生まれ、神仏にお供えした餅を切って、いろりのそばで炙り焼いたものと伝えられています。
保津川あられ本舗は、京都の奥座敷と呼ばれる自然豊かな土地で、京あられの老舗として日々あられ作りに励んでいます。「京都吟味百撰」にも認定され、全国菓子大博覧会では数々の賞を受賞しています。



<http://www.hozugawaarare.com>

「あられ一粒」商品概要

- ・商品名 「あられ一粒」
- ・味の種類 15種類
- ・価格 ¥420(税別)・ ¥450(税別) / 各個包装8枚入
- ・発売日 4月1日(火)
- ・販売先 自社オンラインショッピングサイト、直営店舗
(<http://www.hozugawaarare.com>)



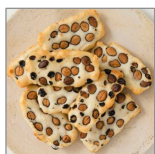
味のご紹介

こだわりの素材を用いて全15種類の味をご用意しています。

(*価格はすべて税別です)



丹波黒豆 素焼 ¥450
大粒の丹波産黒豆を贅沢に使用。素材の持ち味を最もシンプルに味わえます。



丹波黒豆 塩 ¥450
海塩ならではのまろやかな旨みが、米と丹波産黒豆の自然な甘みを引き立てています。



丹波黒豆 醤油 ¥450
じっくりと熟成させた醤油の風味が、米、丹波産黒豆と相性抜群の味わいです。



丹波おおつる大豆 素焼 ¥450
丹波産のおおつる大豆をたっぷり使用。大豆の素朴な甘み、旨みを堪能できます。



丹波おおつる大豆 塩 ¥450
丹波産のおおつる大豆の旨みが、海塩によって引き出されたあっさり味です。



丹波おおつる大豆 白醤油 ¥450
ほのかに甘みのある白醤油が、丹波産おおつる大豆の甘みを際立たせています。



海苔 ¥450
三河湾産の海苔とたまり醤油が醸し出す豊かな風味が際立つ贅沢な味です。



素焼 ¥420
もち米に塩を少し入れただけの最もシンプルな味。米本来の香りと旨みを楽しめます。



塩 ¥420
海塩ならではのまろやかな旨みが、米の甘みを際立たせたシンプルな味わいです。



白醤油 ¥420
ほんのり甘みのある白醤油と米の旨みがひとつになった上品な味わいです。



一味 ¥420
コクのある醤油の風味にピリッと辛い一味を効かせた、後を引く味です。



和三盆 ¥450
徳島の阿波和三盆糖を使用。上品な甘みがふわっと広がり、すっと消えていきます。



黒胡椒 ¥420
ピリッと黒胡椒が効いた、ワインやビールとも相性のいい大人の味です。



山椒 ¥420
京都産寧坂の七味家さんの香り高い山椒の風味を余すところなく堪能できます。



黒ごま ¥420
創業130年の老舗和田萬商店さんが焙煎した黒ごまと米の相性は抜群です。

ご進物



- ・ 4種入 ¥1,900 (税別)
丹波黒豆 素焼 / 丹波おおつる大豆 白醤油 / 海苔 / 黒胡椒
- ・ 6種入 ¥2,800 (税別)
丹波黒豆 素焼 / 丹波おおつる大豆 白醤油 / 白醤油 / 海苔 / 和三盆 / 黒胡椒
- ・ 8種入 ¥3,700 (税別)
丹波黒豆 素焼 / 丹波おおつる大豆 白醤油 / 白醤油 / 海苔 / 和三盆 / 黒胡椒 / 山椒 / 黒ごま
- ・ 12種入 ¥5,500 (税別)
丹波黒豆 素焼 / 丹波黒豆 塩 / 丹波黒豆 醤油 / 丹波おおつる大豆 白醤油 / 丹波おおつる大豆 塩 / 素焼 / 白醤油 / 海苔 / 和三盆 / 黒胡椒 / 山椒 / 黒ごま
(＊賞味期限：製造日より4ヶ月)

主な素材について



もち米

あられ作りの主原料となるもち米。
米本来の香りと旨味が生きている地元丹波産新羽二重餅米を100%使用しています。



豆

味のアクセントとなる豆。
大粒で柔らかい地元丹波産の黒豆と、甘味のある丹波産のおおつる大豆を使用しています。



塩

風味の引き立て役となる塩。
伊豆大島産の海水塩や天日結晶塩など、塩辛いだけではない旨味のあるものを厳選して使用しています。

こだわりの製法

保津川あられは、食べたときに口に広がる米の香りを最も大切にしています。その香りを引き出すための製法として「丸つぶ せいろ蒸し」にこだわっています。

「丸つぶ せいろ蒸し」とは、もち米を粉状にするのではなく、米粒そのままを蒸し上げる昔ながらの製法で、米の香り、甘味をそのままあられに生かすことができます。

厳選した地元丹波産新羽二重餅米を100%使用し、精米、洗米、浸漬、蒸し、もち搗き、冷蔵、製型、乾燥、焼き上げ、味付けと、ひとつひとつの行程に職人の心と技を込めながら、10日間ほどかけて丹精に仕上げています。



会社概要

- ・社名 渡辺製菓株式会社
- ・所在地 京都府亀岡市余部町榎又50
- ・代表者 代表取締役社長 渡邊 敏和
- ・創業 1949年（昭和24年）11月
- ・事業内容 もち米から最終製品までの米菓一貫生産メーカー。
国内産もち米を100%使用し、“米の香り”のするあられ作りに精進している。

《受賞歴》	1968年	第17回全国菓子大博覧会にて「保津川あられ」が名誉金賞を受賞
	1973年	第18回全国菓子大博覧会にて「王者」が大臣賞を受賞
	1977年	第19回全国菓子大博覧会にて「御所の大樹」が金賞を受賞
	1984年	第20回全国菓子大博覧会にて「保津川の鮎」が無鑑査賞を受賞
	1989年	第21回全国菓子大博覧会にて「豆平」が名誉総裁賞を受賞
	2002年	第24回全国菓子大博覧会にて「丹波亀山焼」が名誉総裁賞を受賞

【読者様からのお問い合わせ先】

保津川あられ本舗（渡辺製菓株式会社） フリーダイヤル：0120-565-667（9:00～17:00 土日祝休）
URL：www.hozugawaarare.com

【報道関係者様からのお問い合わせ先】

◇ PR代理：(株)杉山PR&プランニング 担当／前川 羊子 yohko@sugiyama-pr.co.jp
担当／豊島 美樹 miki@sugiyama-pr.co.jp
〒107-0061 東京都港区北青山3-10-2 オフィス青山2F TEL.03-5468-7791 FAX.03-5468-7792