



各 位

2023 年 7 月 18 日

綿半三原商店の「とろける抹茶生大福」が ジャパン・フード・セレクションにてグランプリ受賞！！

株式会社綿半三原商店（本社：長野県安曇野市 代表取締役社長 永岡 幸春）が販売する「とろける抹茶生大福」が、一般社団法人日本フードアナリスト協会主催『第 65 回ジャパン・フード・セレクション(2023 年 7 月)』にて、最高評価であるグランプリを受賞しましたので、お知らせいたします。



第 65 回ジャパン・フード・セレクション： <https://www.japan-foodselection.com/>

一般社団法人日本フードアナリスト協会主催『ジャパン・フード・セレクション』には、全国各地の食品、食材が集まり、公正・中立な審査体制のもと、フードアナリストによる商品評価システムを採用しております。「とろける抹茶生大福」はフードアナリスト正会員 23,000 人が評価し、見事グランプリに輝きました。

【商品の特徴】

とろける抹茶生大福は、餅の中に抹茶クリームが入ったクリーム大福です。クリームを味わっていただくため、餅は薄くクリームが多く入っています。餅の特徴として、餅とクリームが口の中でとろけるように、餅を極限まで柔らかく作りました。抹茶クリームは、京都宇治抹茶使用。抹茶本来の苦みと風味を引き出すため、2 種類の抹茶をブレンドしています。また、クリームも保形性ととろける食感を出すために、2 種類のクリームをブレンドしています。薄い餅にクリームがたっぷり入るため、クリームの固さを維持するのが難しく、クリームの選定、製法を開発した商品です。

【商品のこだわり】

まるで抹茶を飲んでいるような、抹茶を味わっていただく商品であるため、抹茶の香り、味が口の中で広がる商品に仕上げています。抹茶のほろ苦さ、上品な甘さ、色合いを引き出すため、色鮮やかな抹茶と上質な抹茶をブレンドし、クリームと相性の良い抹茶を選定して抹茶クリームを作りました。

【「とろける抹茶生大福」の開発秘話】

和素材の抹茶を老若男女問わない、お客様に楽しんでいただける商品を考え、和菓子の定番商品にある大福を和洋折衷で試作を開始しました。まるで抹茶を飲んでいるかのような商品をコンセプトに、口の中でとろける、クリームたっぷりのクリーム大福を開発し、2003年に「とろける生大福」が完成しました。

クリームがたっぷり入っている生大福は、クリームの固さを維持するのが難しく、他社商品は、餅・餡・クリームの3重包餡が多く、2重包餡でも餅が厚く、餅に弾力があるため、口の中に餅が残ってしまいます。この課題を解決すべく、中に包む最適なクリームを全国のメーカーから探し、試行錯誤しました。クリームの食感、口どけ、固形性、立ち上がり具合、成分別に検証するなど数十種類以上のテストを行い、どのクリームが生大福にふさわしいかチェックしました。

テストの結果より、それぞれのクリームの特性を活かすために、生大福には2種類のクリームを使用しております。クリームを2種類使用することで、ダレやすく夏場は販売できなかった生大福も、配合を変えることで通年販売が可能になりました。

以上の開発経緯より弊社商品は、餅皮が薄く、クリームと一緒に餅もとろけるのが特徴で、他社にない食感が差別化となり、皆さまに愛される商品となりました。

今回の受賞を契機としまして、綿半三原商店の「和み」の価値をさら高め、常に愛情を持ってお客さまやお取引さまに楽しんでいただける商品開発と店づくりを行ってまいります。

生活を支えるパートナーとして、引続きお客さまの多様なニーズに対応し、愛される企業を目指してまいります。



【商品概要】

商品名 : ところける抹茶生大福

価格 : 10 個入り 2,180 円 (税込) ※2023 年 7 月 18 日 現在

EC サイト : <https://kochouan.jp/>

販売店舗 :

お茶元みはら胡蝶庵	あづみ野本店	長野県安曇野市豊科 5564-26
お茶元みはら胡蝶庵	松本寿店	長野県松本市寿中 1-14-1
お茶元みはら胡蝶庵	松本石芝店	長野県松本市野溝西 1-10-22
お茶元みはら胡蝶庵	南長野店	長野市篠ノ井杵淵 1337
お茶元みはら胡蝶庵	諏訪店	長野県諏訪市四賀赤沼 1737-1
お茶元みはら胡蝶庵	イオン豊科店	長野県安曇野市豊科 4272-10 イオン豊科店 1 階
お茶元みはら胡蝶庵	ベイシアあづみの堀金店	長野県安曇野市堀金烏川 5142-1 ベイシアあづみの堀金店内
お茶元みはら胡蝶庵	中野店	長野県中野市大字三ツ和 87 綿半スーパーセンター中野店内

【ジャパン・フード・セレクション概要】

ジャパン・フード・セレクションとは 2 万 3 千人のフードアナリストによる日本初の食品・食材の審査・認定制度です。フードアナリスト正会員 23,000 人のアンケートを含めて、5 段階の審査を通して賞を決定します。商品審査については内部的要因、外部的要因、マーケット要因、マネジメント要因、安全性要因、ブランディング要因等を中心に 100 のチェック項目について評価します。この 100 チェック項目を元にフードアナリスト資格者が評価をします。評価は絶対評価で、フードアナリストの資格者が付けた点に応じて賞が授与されます。

URL: <https://www.japan-foodselection.com/>

【会社概要】

社 名 : 株式会社綿半三原商店

所在地 : 〒399-8205 長野県安曇野市豊科 5565 番地 4

代表者 : 代表取締役 永岡 幸春

設立年月 : 1952 年 4 月

主な事業 : 茶葉及び菓子の製造・卸・販売 カフェスペースでの軽食販売

URL : <https://watahan.co.jp/holdings/group/mihara/>

【本件に関するお問合せ】

○株式会社綿半三原商店

住所 長野県安曇野市豊科5565番地4 T E L 0263-72-2030 M A I L info@kochouan.jp

【IRに関するお問合せ】

○綿半ホールディングス株式会社 広報室

住所 東京都新宿区四谷1-4 T E L 03-3341-2766 F A X 03-3341-1044