

報道関係者各位
プレスリリース

2019年9月吉日
株式会社あみだ池大黒
代表取締役 小林昌平



創業214年あみだ池大黒の新ブランド
【& OKOSHI】
洗練されたプレミアムおこし
「阪急うめだ本店」限定店舗
9月25日 NEW OPEN

1805年(文化2年)創業の菓子店である株式会社あみだ池大黒(本店所在地：大阪府大阪市西区、代表取締役社長：小林 昌平)は、2019年9月25日「プレミアムモダン」をテーマとしたおこしの新ブランド「& OKOSHI」を阪急うめだ本店限定ブランドとして出店致しましたのでお知らせします。

POINT

1. 「& アンド」のブランドコンセプトは“つながり”
2. あみだ池大黒の技 「&ORIGIN」「&NEO」の2つのカテゴリー
3. 素材そのものの風味を活かすおこしづくりの技術。幾重にも重なる深い味わい。
4. 「& アンド」常に新しいものを取り入れ、変化し続けること

1. 「& アンド」のブランドコンセプトは“つながり”

仕事、家庭、趣味、セミナー、パーティ、旅行…多くの情報に触れ、新しいものは何でも取り入れたい。多くの人とつながり、新たな自分に出会いたい。そんな気持ちが、新ブランド &OKOSHI の「&」には込められています。

あらゆる“つながり”の中で新しい何かが生まれる…そんなシーンに「& OKOSHI」が彩りを加えることをイメージしています。好奇心旺盛で、何事にも勉強熱心、流行には敏感で、一方ぶれない芯を持っている、そんな上質、本物志向なあの人への気の利いたてみやげとして。時には、少し変わった自分へのご褒美として。いろいろなシーンや人に“つながる”「& OKOSHI」



おこし作りの核となる技術は、「別の素材を組み合わせ“つなぐ”ことで食感も味も新しいものに生まれ変わらせる」こと。それがおこし作りの真髄。そんなお菓子だからこそ、新たな“つながり”が生まれるそんなシーンを演出する一役を担えたら…そんな想いで開発致しました。



■商品概要

種類：&ORIGIN 4種 &NEO 4種

価格：1箱 6個入 648円(税込)

アソートギフト 32個入 3,618円(税込)

アソートギフト 24個入 2,754円(税込)

左：アソートギフト BOX

■ ショップ概要 阪急うめだ本店限定出店

店舗名：&OKOSHI アンドオコシ

所在地：阪急うめだ本店（大阪府大阪市北区角田町8-7）B1 和菓子コーナー

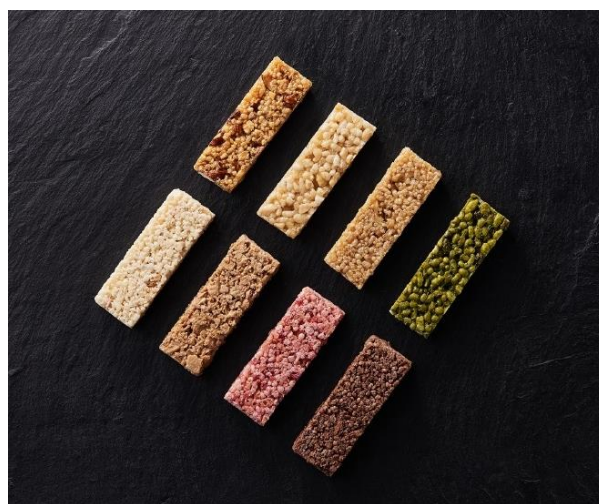
日程：9月25日（水）10：00 オープン



阪急うめだ本店限定店舗 プレミアムモダンをテーマとした落ち着いたイメージ

2. あみだ池大黒の技 「&ORIGIN」「&NEO」の2つのカテゴリ

水あめをつなぎに使用した、昔ながらのオーソドックスな製法でつくられた「&ORIGIN」。昔ながらの伝統技術を結集させ、おこしの素材として組み合わせるのが難しいアーモンドやウォルナッツ（クルミ）などに挑戦しました。一方、テンパリングされたくちどけのよいチョコレートを使用した、新しいタイプのおこし「&NEO」。昭和60年、私たちは日本で初めてチョコレートクランチの機械による生産をスタート致しました。チョコレートはそのものでも味を主張することができ、他のフレーバーと組み合わせると、チョコレート感が出すぎてしまいます。素材そのものの味わいを最大限引き出すことにこだわった、チョコレートとの絶妙なバランスは、おこしとチョコレートのどちらも扱うあみだ池大黒だからこそなせる技です。



写真：開発担当者こだわりの8つのフレーバー

■ フレーバー（全8種）

【&ORIGIN】

Almond Caramel アーモンドキャラメル Maple Walnuts メープルウォルナッツ
Matcha Milk 抹茶ミルク Butter Honey バターハニー

【&NEO】

Mixed Nuts ミックスナッツ Cafe Latte カフェラテ
Strawberry ストロベリー Cheese チーズ



写真：素材そのものの風味を最大限引き立てることにこだわりました。

3. 素材そのものの風味を活かすおこしづくりの技術。幾重にも重なる深い味わい。

素材そのものの風味を残す為に、出来るだけ加工はせずに仕上げました。例えば、アーモンドキャラメルはゴロゴロっとふくまれるアーモンド感が特徴。しかしながら、素材そのものの良さを残しながらおこしに仕上げることは難しい。

「さまざまな素材に併せて、水あめに含まれる水分を調整するんです。素材によっては水あめの水分を吸ってしまい、おこし全体の食感がパサパサしてしまいます。その場合は、水あめを炊く温度をコントロールし、水分をあえて残しておく。」

このようなおこしづくりで培った技術を注ぎ込むことができるからこそ、素材そのものの風味を活かすということに妥協なく、至高のおこしを作ることができました。

また、おこしは素材を均等に混ぜ合わせて成形するシンプルなお菓子。しかし、「&OKOSHI」は口に含んだところから食べ終わるまでに、次々に広がる新たな風味、新たな食感に出会えます。初めてクルミを使用した「&ORIGIN メープルウォルナッツ（クルミ）」は、お米のパフのさくっとした食感と同時に、メープルのふわっとした香りにつつまれます。かみしめるほどにクルミのザクツとした食感と旨みがとけだし、最後は再びメープルの優しい甘さが余韻として残ります。「&NEO ストロベリー」は3種類のいちごを贅沢に使用し、いちごそのものを食べているような味わいにこだわりました。サクサクとした軽い食感から、すぐにいちごの甘酸っぱいさわやかな風味が口いっぱいひろがります。いちごのつぶがプチプチとはじけ、最後までいちごを食べている感覚に驚きます。マスカルポーネチーズのまろやかさがいちごの風味をうまくまとめ、心地よく落ち着きのあるいちごの酸味を感じられます。香料を一切使用することなく、いちごのさわやかな甘酸っぱさや、口の中ではじけるつぶつぶ感を実現することができました。

4. 「& アンド」常に新しいものを取り入れ、変化し続けること

おこし作りの核となる技術は、「別の素材を組み合わせ“つなぐ”ことで食感も味も新しいものに生まれ変わらせる」こと。それがおこし作りの真髄。これまで、あみだ池大黒は、昔ながらのおこしを大切にしながらも、新たなおこし作りに挑戦して参りました。

「pon pon Ja pon」では、「ブルーベリーヨーグルト」「ドライフルーツ」などの一見お米との相性に疑問を持ってしまうような洋風のフレーバーとの組み合わせに挑戦。フレーバー毎に、水あめを炊く時間や、材料を混ぜるタイミングなど、職人が持ちうる限りの知恵と技を出し合うことで、完成させることができました。和から洋へとおこしの世界を広げることができました。

「マシュウ&クリスピー」では、悲願であった“柔らかい”おこしに挑戦。おこしのつなぎに使われる水あめをマシュマロに変えることで、ケーキのようにふわっと柔らかなおこしが誕生しました。若手社員のやわらかな発想とおこし作りの技術が融合し、見た目にもかわいらしい、SNS映えするおこしとして人気です。

「&OKOSHI」は私たちの「新しいものを取り入れ続ける」という意志も込めて、ネーミングを致しました。おこしの無限の可能性を信じ、これからも新たなおこしづくりに挑戦し続けたい。そんな意味合いが込められています。めまぐるしくお客様のニーズや期待は変わり続けます。あみだ池大黒は、そういった変化に取り残されることなく、常に新しく、期待を上回るおこしを作り出す為にも、変化し続けます。



写真左：pon pon Ja pon



写真右：マシュウ&クリスピー

株式会社あみだ池大黒について

あみだ池大黒は江戸時代半ばの1805年(文化2年)に創業。天下の台所とよばれていた大阪で、「おこし」の製造・販売から事業を開始しました。もともと「粟おこし」は、粟やひえで作られていたのですが、当時の大阪は良質なお米や砂糖が集まってくる場所であることに目をつけ、お米を粟状にしておこしを作るというアイデアから、お米を使った粟おこしとして売り出されました。また、水路工事が盛んであった大阪は、掘ると岩がごろごろ出てくることから、大阪人のシャレも相まって、「大阪の掘りおこし、岩おこし」という事で、岩おこし・粟おこしが大阪銘菓として広まって行きました。「身をおこし、家をおこし、国をおこして、福をおこす」縁起もんとしても人気です。

創業から200年、伝統の「おこし」を守り続けることももちろん大切ですが、歴史にあぐらをかきことなく、おこしのイメージにとらわれることなく和・洋融合の創作菓子を開発するなど、新しい挑戦を続けています。



会社概要

法人名	株式会社あみだ池大黒
所在地	大阪市西区北堀江 3丁目 11-26
工場・営業本部	兵庫県西宮市西宮浜 1丁目 4-1 西宮本社
代表	代表取締役社長 小林昌平
創業	文化 2年 (西暦 1805年)
法人設立	昭和 26年 12月 (西暦 1951年)
資本金	30,000 千円
従業員数	160名 (令和元年)
事業内容	和菓子、洋菓子の製造および販売
営業品目	和菓子:大阪名物の「粟おこし」「岩おこし」、米菓、焼菓子、まんじゅう等 洋菓子:チョコレート類、クッキー、バウムクーヘン等
URL	http://www.daikoku.ne.jp/ http://www.daikoku.ne.jp/pxc/



本件に関するお問合せ先
株式会社あみだ池大黒 広報課
TEL : 0798-36-1854 / FAX : 0798-36-2987
MAIL : amidaike@daikoku.ne.jp