KEY COFFEE
NEWS RELEASE

珈琲とKISSAのサステナブルカンパニー

2026 年 11 月 26 日

【期間限定】アマンド六本木店で秋田県羽後町の名産品を楽しめる『秋田・羽後町フェア　～上質な田舎を召し上がれ～』

12 月 8 日（火）からオリジナルメニュー計 5 品を販売

キーコーヒー株式会社（本社：東京都港区、社長：柴田　裕）のグループ会社である株式会社アマンド（本社：東京都港区、社長：勝俣　勉）は、秋田県羽後町（うごまち）と共同で『秋田・羽後町フェア　～上質な田舎を召し上がれ～』を羽後町商工会の企画・プロデュースで開催。羽後町の名産品を使用したオリジナルメニューをアマンド六本木店にて、2026 年 12 月 8 日（火）から 14 日（月）までの期間で販売し、東京都・六本木から羽後町の魅力を発信します。



「アマンド六本木店」外観


メニューイメージ



チラシイメージ

■開催概要

アマンド六本木店では、2019 年より自治体や JA とのコラボレーションを行っており、各地域の生産者支援や名産品の魅力を発信しています。

今回は秋田県の南部に位置する羽後町の魅力を発信するプロモーション『秋田・羽後町フェア　～上質な田舎を召し上がれ～』を羽後町商工会の企画・プロデュースで開催。羽後町産のいちごやいぶりがっこなど、秋田県南部の豊かな自然と伝統が育んだ名産品を使用したオリジナルメニュー計 5 品を販売します。

■羽後町の名産品を使用したオリジナルメニュー

① 羽後町おいしいプレート　イートインのみ　1,400 円



アマンドで人気のグラタンに「いぶりがっこ金の蔵」のスモーキーな薫りと食感をプラスした「いぶりがっことポテトのホワイトグラタン」、具材入り味噌「うごめし。」と柚子クリームをのせて風味を華やかにした「うごめしチーズブルスケッタ」、「いぶりがっこ金の蔵」とアンチョビ・ニンニクのうま味とコクをオイルに閉じ込めた万能ソースをのせた「いぶりがっことアンチョビのブルスケッタ」の 3 品がワンプレートになった洋食セットです。

昔ながらの製法にこだわった「いぶりがっこ金の蔵」



伝承されてきた製法にこだわり、じっくりと燻した大根をたっぷりの米ぬかと砂糖と塩のみで 100 日以上漬込んだ長期熟成のいぶりがっこです。大量生産はできない希少な商品です。

関連サイトはこちら：https://www.instagram.com/yumekikaku_akita?vrfl=MWFjMzZtdzIyaDIiMQ==

羽後町のおいしいが詰まった具材入り味噌「うごめし。」



地域の食材の魅力をもっと多くの方に届けたいという想いから、何度も試行錯誤し完成させた自慢の逸品です。炊きたてのご飯はもちろん、おにぎりやパスタなどさまざまな料理にもよく合います。

関連サイトはこちら：https://www.instagram.com/mind.hiro1107?srtk=eHVyYmYyYWJ6OTll

【本件に関するお問い合わせ先】
キーコーヒー株式会社　広報チーム　担当　岡田・永坂
TEL　03-5400-3069／Email　key1@keycoffee.co.jp

② **ペパマスとえびのオイルサーディンスパゲティ　イートインのみ　1,200 円**

オイルベースのスパゲティをさっぱり仕上げてくれる胡椒入りのマスタード「ペパマス」。
プチプチの食感と優しい酸味が特徴の「ペパマス」が主役のスパゲティです。



胡椒とつぶマスタードがクセになる「ペパマス」

人気のつぶマスタードにたっぷりとブラックペッパーを入れたピリッとアクセントのある商品で
サラダやパスタによく合います。羽後町の工房で一つひとつ丁寧に手作りしています。
関連サイトはこちら：https://www.instagram.com/ryosaito1975?psln=a2UuNjdzeGd0Y3N2



③ **いぶりがっこ味噌とサーモンの豆乳クリームスパゲティ　イートインのみ　1,200 円**

「いぶりがっこ味噌だれ」の甘みや香りを生かすために豆乳と合わせた和風クリームス
パゲティです。



食欲をそそる万能だれ「いぶりがっこ味噌だれ」

羽後町産のいぶりがっこと粒味噌を使用した、旨みと香りが食欲をそそる万能だれです。ご
飯のお供に、冷しゃぶ、お豆腐、野菜のディップにもおすすめです。
関連サイトはこちら：https://www.instagram.com/yumekikaku_akita?vrfl=MWFjMzZtdzlyaDliMQ==



④ **冬サラダ～つぶマスタードとルッコラのドレッシング～　イートインのみ　200 円（※）**

ルッコラ、アーモンド、にんにくをベースにたっぷりの「つぶマスタード」を加えたドレッシン
グで仕上げたサラダ。優しい酸味とプチプチ食感がアクセントです。
※単品での提供は不可。①～③をご注文の方限定のみ注文いただけます。



プチプチ食感がたまらない「つぶマスタード」

高品質なマスタードシードを白ワインビネガーで漬込んだ、ほどよい酸味と辛みの香料・保存
料不使用のマスタードです。お肉や野菜などお料理の幅を広げてくれる一品です。
関連サイトはこちら：https://www.instagram.com/ryosaito1975?psln=a2UuNjdzeGd0Y3N2



⑤ **羽後町産いちごの六本木パイシュー　イートイン　714 円／テイクアウト 700 円**

甘酸っぱいいちごをジャムにし、生クリームと自家製カスタードをあわせたサクサクの
パイシューです。



生でも加工してもおいしい羽後町産「いちご」

羽後町の気候を生かして育てた、朝採りの新鮮ないちごをお届けします。夏秋いちごと冬
春いちごを栽培しているため、一年を通して新鮮ないちごをご提供しています。
関連サイトはこちら：https://www.komachino.com/



【物販限定】お湯を注ぐだけの「あきたそば街道即席めん」 400 円

秋田県産のそば粉を使用した麺と秋田比内地鶏のスープを使用した香りとコシが特徴
の即席めんです。お手軽にそして贅沢に味わえる一品です。
関連サイトはこちら：https://www.sobaken.co.jp/



＊画像は全てイメージ、価格はいずれも税込みです。

【本件に関するお問い合わせ先】
キーコーヒー株式会社　広報チーム　担当　岡田・永坂
TEL　03-5400-3069／Email　key1@keycoffee.co.jp

■店舗概要

店　舗　名	アマンド六本木店
所　在　地	東京都港区六本木 6-1-26
営　業　時　間	月～土　10:00～22:00　／　日・祝　10:00～21:00 ※営業時間は変更となる場合がございます。詳しくはホームページをご確認ください。 http://www.roppongi-almond.jp/
電　話　番　号	03-3402-1870
席　数	38 席

■秋田県羽後町について

秋田県南部に位置する人口約 12,000 人の町。県内屈指の豪雪地帯で、主要産業は農業。米は「あきたこまち」の生産量が多く、恵まれた自然の中で育まれる地域資源が豊富です。ユネスコ無形文化遺産に登録された日本三大盆踊りの一つとも評される「西馬音内盆踊り」は、毎年 8 月 16 日から 18 日まで開催され、多くの観光客を魅了しています。

緑と踊りと雪の町 羽後町

羽後町町章

■羽後町商工会について

地域事業者の経営支援を通じて地域経済の活性化に取り組み、その一環として地域事業者の商品開発や販路拡大の支援を実施しています。

今回、羽後町ならではの地域資源や魅力を全国へ発信することを目的に株式会社アマンドとの連携事業を企画・プロデュース。今後も羽後町商工会では、地域事業者の挑戦を後押ししながら、持続的な地域づくりに貢献します。

商工会ロゴ

■株式会社アマンドについて

株式会社アマンドは、2026 年 8 月 18 日（火）に 80 周年を迎えた洋菓子と喫茶の企業です。1946 年東京・新橋に喫茶店を創業して以来、「甘いものでお客様を幸せにする」という創業理念のもと、洋菓子と喫茶のパイオニアとして、喫茶文化の魅力を発信し続けてきました。戦後間もない 1949 年からは、「復興の中で明るい気持ちになって欲しい」という想いからピンクを基調とした斬新なインテリアやパッケージの店舗を都内に順次展開し、「アマンドピンク」として話題となりました。また、「本格的な洋菓子と喫茶の店」という当時馴染みのない業態は、のちに「アマンドスタイル」として認知されていきました。

ALMOND 80th 1946 Anniversary

80 周年記念ロゴ

現在では、“待ち合わせはアマンド”の合言葉で多くの著名人や生活者の皆様に親しまれる、六本木交差点のシンボル「アマンド六本木店」と、東京の玄関口である東京駅の「アマンド東京」の 2 店舗を展開しています。

・創業 80 周年記念社長メッセージ URL：http://www.roppongi-almond.jp/80th-top-interview.html

・アマンド創業 80 周年リリース URL：https://www.keycoffee.co.jp/news/detail/news_260609

アマンド六本木店は、「甘いものでお客様を幸せにする」の創業理念のもと、喫茶文化の魅力を東京・六本木より全国に発信します。

【本件に関するお問い合わせ先】
キーコーヒー株式会社　広報チーム　担当　岡田・永坂
TEL　03-5400-3069／Email　key1@keycoffee.co.jp