

ルミネ直営の和菓子ショップ「えんなり」 日本最大級の和菓子のお祭り「えんなり和菓子市」初開催！ 全国から28のブランドが集結！

株式会社ルミネ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：森本雄司）が運営する、ルミネ直営の和菓子ショップ「えんなり」（NEWoMan 新宿エキナカ）は、このたび初めて「日本最大級の和菓子のお祭り」**「えんなり和菓子市」**を開催します。

全国の優れた希少性のある和菓子をセレクトして販売する「えんなり」が厳選した28のブランドが、新宿ルミネゼロに集結します。28の出店ブランドの限定商品などの購入ができる「えんなり市」や、和菓子を食べて学べる10種の「和菓子のおきょうしつ（ワークショップ）」のほか、2種類の和菓子とお茶などをお楽しみいただける「WAGASHI&DRINK カウンター（ケータリング）」など、和菓子を食べて楽しめる様々なコンテンツをご用意いたします。

今回のイベントでは、日常にとけ込むほど身近にある和菓子の大切な製作工程である、「練る」、「炊く」、「焼く」、「型どる」という4つの工程にフォーカスして出店ブランドをその工程ごとに配置し、和菓子の世界をご紹介します。



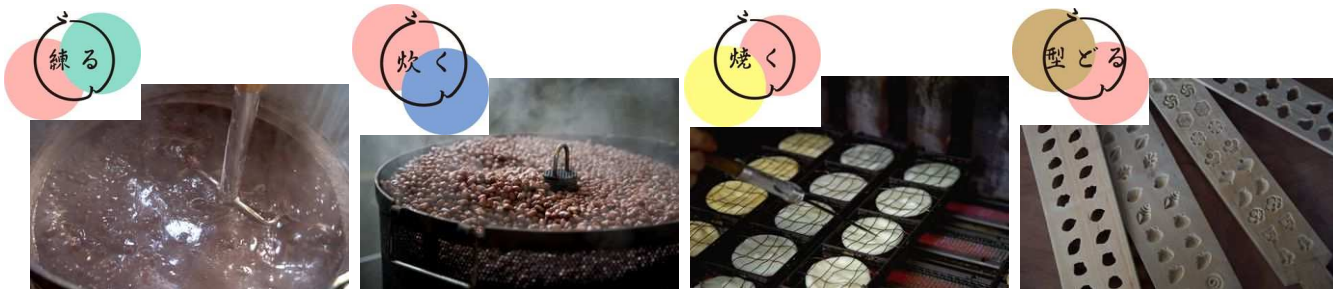
開催概要

- 〔イベント名称〕 えんなり和菓子市（えんなりわがし）
- 〔日時〕12月8日（土）～9日（日） 12：00～18：00 最終受付 17：30
- 〔場所〕ルミネゼロ（東京都渋谷区千駄ヶ谷5丁目24番55号 NEWoMan5F）
- 〔特設サイト〕<http://www.lumine.ne.jp/ennari/wagashi>
- 〔instagram〕ennari_shinjuku
- 〔入場料〕500円：「WAGASHI&DRINK カウンター（ケータリング）」で自由に選べる和菓子2種 + お茶付き

えんなり とは？
 「えんなり」は、NEWoMan新宿 2F エキナカにある和菓子のセレクトショップです。代々伝わる匠なる技術・製法、良質な国産の素材、和菓子にかける作り手の想い。その素晴らしさを伝えることが、これからの和菓子文化の可能性が広がることに繋がると願い、2016年4月に誕生しました。全国からセレクトした常時3つの「えんなり」な和菓子ブランドが、期間限定で並びます。（“えんなり”…“優美で風情がある” “粋。洒落ている”を意味する古語）

和菓子の「練る」、「炊く」、「焼く」、「型どる」の4つの工程にフォーカス

「えんなり」開業以来、全国から厳選した数多くの和菓子ブランドを紹介してきました。季節や日々の気温などを考慮しながら微妙な塩梅で小豆を“炊く”ことが美味しさを引き出し、そうして出来たあんこを“練る”ことで羊羹の美味しさが決まる。そんなシンプルながらも、奥深い和菓子の世界に「えんなり」は魅了されてきました。ふだん何気なく身近にある和菓子、あんこ、羊羹。これらがどうやって作られているか、和菓子が作られる背景を伝えるべく、「練る」、「炊く」、「焼く」、「型どる」の4つの工程にフォーカスし、出店ブランドを工程別に配置した「えんなり市」や、「和菓子のおきょうしつ」などのコンテンツを展開いたします。（詳しくはP.2-3）



全国から28のブランドが集結する「えんなり市」

えんなりが全国から厳選した28のブランドが一堂に会す「えんなり市」では、今回のイベント限定の商品も並びます。

【Special Pick Up】

 <p>練る</p>	<p>■茶菓工房たろう（石川） ■南アルプス塩ようかん（長野） ■江戸久寿餅（東京） など</p>   
 <p>炊く</p>	<p>■菓匠花桔梗（愛知） ■柿の専門いしい（奈良） ■恵那寿や（岐阜） など</p>   
 <p>焼く</p>	<p>■サムライ煎兵衛（北海道） ■田中屋せんべい総本家（岐阜） ■西善製菓舗（長崎） など</p>   
 <p>型どる</p>	<p>■菓游 茜庵（徳島） ■篠原製菓（東京） ■UCHU wagashi（京都） など</p>   
<p>NEWoman ニウマン新宿 エキナカ 出店ブランド</p>	<p>■結 ■仁々木 ■ひょうひょう庵</p>   
<p>その他 Special Pick Up</p>	<p>■御菓子つちや ■まほろ堂 蒼月 ■IFni ROASTING & CO.</p>   

自由に選べる！和菓子を食べて、お茶をのむ！ ケータリングも

えんなり和菓市の会場内にある「WAGASHI&DRINK カウンター（ケータリング）」では、入場時に渡されるチケットで、**好きな和菓子を2点、ドリンク1点**を自由にお選びいただき、**お持ち帰り、またはその場でお召し上がり**いただけます。

〔提供和菓子〕えんなり和菓市の出店ブランドより数種ご用意

〔提供ドリンク〕富士美園(新潟県)の雪国緑茶・紅茶、MOKAJAVA(東京都)の水出しコーヒー等、数種ご用意

和菓子を食べて学べる 10 種の「和菓子のおきょうしつ」開催

“お茶と和菓子の相性”や、“生地にこだわったおせんべい作りについて”など、身近な和菓子をよりいっそう楽しめる、「**練る**」、「**炊く**」、「**焼く**」、「**型どる**」にフォーカスした、和菓子を食べて学べるワークショップ「**和菓子のおきょうしつ**」を開催します。

●参加無料、当日先着受付（定員各 20 名）※「えんなり和菓子市」入場料 500 円が別途必要となります。

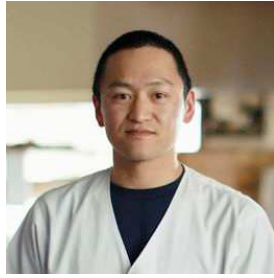
12月8日（土）開催	12月9日（日）開催
<p>【茶師が提案する！】和菓子とお茶のペアリング</p> <p>練る 炊く 焼く 型どる</p> <p>講師：Hokuzan 時間：13:00-13:30</p> <p>京都・宇治田原でスタートしたお茶ブランド「Hokuzan」の代表を講師に迎え、日本茶と“えんなり和菓子”に登場する4ブランドの和菓子のペアリングを学びます。</p> 	<p>【新しい干菓子！】五郎丸屋「T5」の楽しみ方</p> <p>型どる</p> <p>講師：薄氷本舗 五郎丸屋 時間：13:00-13:30</p> <p>260余年続く五郎丸屋の新しい干菓子「T5」の誕生秘話を聞き、「T5」の様々な食べ方を楽しまします。</p> 
<p>【食べて学ぶ！】生地作りからこだわる、お煎餅の作り方</p> <p>焼く</p> <p>講師：富士見堂 時間：14:00-14:30</p> <p>生地作りから行う煎餅屋さんには国内でも数少ない存在。お煎餅ができるまでを学び、焼いたお煎餅、揚げたお煎餅の食べ比べを楽しみます。</p> 	<p>【お酒好きライターが選ぶ！】和菓子とお酒のペアリング</p> <p>練る 炊く 焼く 型どる</p> <p>講師：江澤香織 時間：14:00-14:30</p> <p>“えんなり和菓子”に登場する4ブランドの和菓子と、その都道府県で作られているお酒をペアリングして楽しみます。</p> 
<p>【食べて学ぶ！】あんこと最中の楽しみ方</p> <p>炊く</p> <p>講師：菓心おおすが 時間：15:00-15:30</p> <p>菓心おおす가의銘菓、求肥入り最中「三十五万石」を実際に作って、食べて、餡の様々な楽しみ方を学びます。</p> 	<p>【ラムネの語源、レモネードを飲む！高岡ラムネを食べる！】</p> <p>型どる</p> <p>講師：大野屋 時間：15:00-15:30</p> <p>高岡ラムネ誕生の秘話を聞き、手作りレモネードと富山県産コシヒカリの米粉を使ったラムネを飲んで食べて楽しみます。</p> 
<p>【茶処・松江 和菓子と抹茶の楽しみ方】</p> <p>練る</p> <p>講師：彩雲堂 時間：16:00-16:30</p> <p>茶処・松江の和菓子とお茶の文化を、老舗和菓子ブランド彩雲堂の銘菓「若草」とお抹茶を食べて飲んで、学びます。</p> 	<p>【田中屋せんべい総本家6代目と「まつほ」を作って食べる！】</p> <p>焼く</p> <p>講師：田中屋せんべい総本家 時間：16:00-16:30</p> <p>150余年の伝統をもつ、「みそ入大垣せんべい」にキャラメルペースト、グラント塩、粉糖で仕上げる「まつほ」を作って、食べて楽しみます。</p> 

【和菓子職人が提案！】和菓子とお酒のちょっと自由な楽しみ方

炊く

講師：乃し梅本舗 佐藤屋
時間：17:00-17:30

完熟梅だけを使った「乃し梅」。職人であり、八代目当主が提案する、ちょっと自由に！をテーマにしたお酒と和菓子のペアリングを楽しみます。



【老舗寒天屋から学ぶ！】羊羹と寒天の楽しみ方

練る

講師：小笠原商店
時間：17:00-17:30

100年続く老舗寒天や小笠原商店の寒天と羊羹を実際に食べて、寒天と羊羹の楽しみ方を学びます。



「えんなり和菓子」出店ブランド一覧

全国の優れた希少性のある和菓子をセレクトして販売する「えんなり」が、初めて開催する日本最大級の和菓子イベントのために、個性際立つ 28 のブランドを厳選しました。

カテゴリー	店名	所在地	取り扱い代表商品
	茶菓工房たろう	石川県金沢市	たろうのようかん、はなことたろう
	江戸久寿餅	東京都江戸川区	江戸久寿餅
	IFNi ROASTING&CO.	静岡県静岡市	珈琲羊羹
	蒼穹	京都府京都市	瓢雪、南風
	彩雲堂	島根県松江市	若草、柚衣
	南アルプス塩ようかん	長野県伊那市	南アルプス塩ようかん
	土佐屋	東京都豊島区	芋ようかん、煉り羊羹
	仁々木	京都府京都市	わらびもち
	結	東京都渋谷区	ふゆうじょん
	和のかし 巡り	東京都渋谷区	福巡り
	まほろ堂 蒼月	東京都世田谷区	青豆大福、まねきねこどう焼き
	柿の専門いしい	奈良県五條市	柿のもなか
	恵那寿や	長野県恵那市	栗きんとん
	乃し梅本舗 佐藤屋	山形県山形市	乃し梅
	菓心おおすが	滋賀県彦根市	三十五万石
	菓匠 花桔梗	愛知県名古屋市	花どら、あんトースト最中
	西善製菓舗	長崎県島原市	カステラ
	サムライ煎兵衛	北海道札幌市	北海道米手焼きせんべい、北海道産もち米おかき
	Matsue Chatte'	島根県松江市	ラテ茶碗
	ひょうひょう庵	東京都港区	ぼちおかき
	田中屋せんべい総本家	岐阜県大垣市	みそ入大垣せんべい、まつほ
	富士見堂	東京都葛飾区	天米、白ほおぼり
	UCHU wagashi	京都府京都市	drawing、animal
	篠原製菓	東京都足立区	東京雷おこし、CAMEL ALMOND PRARINE
	御菓子つちや	岐阜県大垣市	みずのいろ
	菓游 茜庵	徳島県徳島市	ゆうたま、和三玉、丸わさん
	大野屋	富山県高岡市	高岡ラムネ
	薄氷本舗 五郎丸屋	富山県小矢部市	T 5、木.林(キリン)