

和菓子屋の新たな挑戦！和素材×シュークリーム！『黒糖珈琲シュークリーム』発売

一度は食べていただきたい「和菓子屋がつくるシュークリーム」

株式会社亀屋万年堂

2023-01-31 10:00

株式会社亀屋万年堂（本社・工場：神奈川県横浜市都筑区）は、沖縄県産黒糖とエチオピア産モカ珈琲を使用した『黒糖珈琲シュークリーム』（1個140円(税込)・要冷蔵品）を直販限定19店舗（東京・神奈川）およびに亀屋万年堂公式オンラインショップナボナ広場にて2023年2月1日(水)より販売いたします。（公式オンラインショップナボナ広場は2月1日(水)12時より受付開始）

和菓子屋である亀屋万年堂の新たな挑戦として、私たちにしか作れないシュークリームをすることで、お客様に驚きと新たな美味しさを伝えられるのではないかと考え、試行錯誤の上に生み出された「和菓子屋のシュークリーム」です。



◆黒糖珈琲シュークリーム

ミネラル豊富な沖縄県産黒糖で仕上げたカスタードクリームと上品な香り・酸味が特徴のエチオピア産のモカ珈琲を使用したホイップクリームを入れた2層仕立てのシュークリームです。

試行錯誤の商品開発

和菓子を食べる習慣が減っている 30 代~40 代のお客様にもアピールできる商品を考えていたところ、和菓子屋でありながら、洋菓子を作る技術を持った亀屋万年堂ならではの和素材×シュークリームが作れるのではないかと思い立ったのが『黒糖珈琲シュークリーム』の始まりです。

シュークリームに合う和素材をいろいろと試す中で、王貞治氏を起用した亀屋万年堂のロングセラー商品『ナボナ』のコマーシャルを放送していた時代におこった喫茶店ブームにより珈琲文化が定着したことを思い出し、そんな時代背景を共にした珈琲を使用してみてもどうかとひらめきました。そして珈琲に合う和素材を探していく中で、まるやかさやコクが特徴の黒糖にたどり着きました。

こだわりの素材・こだわりの味わい

カスタードクリームには沖縄県産黒糖を使用。黒糖はまるやかでコクがあり、その深い味わいはカスタードクリームに“和”の味わいと、濃厚ながらもくどくない、やわらかな甘味をもたらします。

ホイップクリームにはエチオピア産のモカ珈琲を使用。世界最高の香りを持つコーヒーとしてその名が知られ、フルーティな酸味と独特の華やかな香りが特徴です。苦味は控えめでほのかな甘みを感じられ、珈琲クリームにした際に上品な味わいが楽しめます。

黒糖カスタードクリームと珈琲ホイップクリームが合わさった時に一番美味しいシュークリームになるよう、比率やクリームのなめらかさにこだわり、試行錯誤を重ねました。

一度は食べていただきたい、亀屋万年堂が自信を持ってお届けする逸品です。

直販 19 店舗および公式オンラインショップにて販売

黒糖珈琲シュークリームは数量限定のため事前のご予約も承ります。取扱い店舗に記載の 19 店舗にてご予約ください。

また、お近くに店舗のない方は公式オンラインショップからもご注文が可能です。(5 個入 700 円(税込)のみ取り扱い)詳しくは亀屋万年堂公式オンラインショップ「ナボナ広場」にてご確認ください。



商品情報

【商品名】黒糖珈琲シュークリーム

【販売価格】1個 140円(税込)

【特定原材料(7品目)】乳・小麦・卵

【カロリー】1個あたり 218 kcal

【販売期間】2月1日(水)

【取扱い店舗】亀屋万年堂直販店舗(東京・神奈川) 限定 19 店舗

自由が丘駅前店/用賀店/池上店/矢口渡店/雑色店/雪が谷店/戸越銀座店/旗の台店/阿佐ヶ谷店/武蔵境店/新城店/丸井溝口店/桜新町店/市ヶ尾店/センター北店/綱島店/中山店/妙蓮寺店/横浜工場売店

※数量限定の商品です。売り切れの場合はご容赦ください。

※2023年1月31日現在の情報です。最新の情報は亀屋万年堂公式HPをご確認ください。

会社情報

【会社名】 株式会社亀屋万年堂
【創業】 昭和 13 年 12 月 18 日
【資本金】 2600 万
【本社・工場】 横浜市都筑区折本町 470 番地
【社員数】 230 名
【事業内容】 和洋菓子製造・販売
【店舗】 東京・神奈川 28 店舗
【URL】 <https://www.navona.co.jp/>

昭和 13 年に東京・自由が丘の地で創業して以来、お客様に親しまれるお菓子作りをモットーに、地域の皆様と共に歩んで参りました。昭和 38 年には王貞治氏の CM でおなじみの「お菓子のホームラン王・ナボナ」を発売。伝統を大切に作る和の佳き心と、現代風の好みに合わせた洋のセンスが織りなす当社の代表商品でございます。私どもが大切にするのはお菓子を通じて心の豊かさを伝えていくことです。笑顔・憧れ・夢といった感動を創造すること、季節のご挨拶や地域・家庭内の行事等人と人との和を育むお手伝いをさせていただくこと、今までもこれからも変わらぬ私どもの誓いです。創業百年に向け変わらぬ想いを貫きつつも、時代に沿った新しい価値をお届けできますよう、伝統を磨き上げて参ります。

本件のお問い合わせ先

【会社名】 株式会社亀屋万年堂
【担当】 マーケティング部プロモーション 齋藤
【TEL】 045-474-9872
【MAIL】 navona_pr@navona.co.jp