

報道関係者各位
プレスリリース

2015年8月吉日
株式会社あみだ池大黒
代表取締役社長 小林隆太郎

創業 200 年の老舗岩おこしメーカーが NY スタイルの「柔らかおこし」を完成！
日本初の“ライスクリスピートリート専門店”
9月16日（水）「マシュー&クリスピー」オープン！
＝ いま NY で人気の最先端スイーツが大丸神戸店 B1F に登場！ ＝

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 隆太郎)は、いまニューヨーク（以下、NY）で人気急上昇中のスイーツ“ライスクリスピートリート”の専門店「マシュー&クリスピー」(URL：準備中)を9月16日（水）大丸神戸店地下1階にオープン致しますので、お知らせします。

POINT

1. 9月16日（水）日本初の「ライスクリスピートリート」専門店オープン！
2. NY で人気急上昇スイーツのルーツは“アメリカのお母さんの味”
3. 構想 30 年・開発 2 年、創業 200 年企業悲願の「柔らかおこし」が誕生！
4. 本場 NY の味を再現する銘菓岩おこしで培われた伝統製法

1. 9月16日（水）日本初の「ライスクリスピートリート」専門店オープン！

日本初の「ライスクリスピートリート」専門店が9月16日(水)異国情緒漂う神戸元町の大丸神戸店にオープンします。「ライスクリスピートリート」とは、お米のシリアルをマシュマロで絡めて固めた、サクツとした食感が特徴のケーキに、チョコレートなどでかわいくデコレーションを施した最新 NY スイーツです。

■ ショップ概要

店舗名：マシュー & クリスピー

所在地：大丸神戸店（神戸市中央区明石町 40 番地）B1 内

日 程：9月16日（水）10:00 オープン

■ 商品概要

商品名：マシュマロクリスピーケーキ

種 類：全 8 種 + カスタムオーダー 2 種

価 格：1 個 380 円より



■カスタムオーダーについて

クッキー、チョコレートにオリジナルの印刷を施した「ライスクリスピートリート」を9個以上でカスタムオーダーが可能です。お客様の持ち込まれた写真やイラストをプリント出来ます。（※製造からお届けまで約2週間かかります。）



■「マシュ＆クリスピー」ショップイメージ図



マシュ＆クリスピー（大丸神戸店 B1）予定図

2. NYで人気急上昇スイーツのルーツは“アメリカのお母さんの味”

「ライスクリスピー」自体は、いままアメリカの食卓で朝ご飯や軽食に出されている子供達が大好きなお菓子に近いシリアルです。アメリカ人は「ライスクリスピー」と聞くと、子供の頃にお母さんと一緒に作った懐かしい味を思い起こします。昨年、その「ライスクリスピー」をカラフルなスイーツに進化させた「ライスクリスピートリート」専門店がNYにオープン。いま、大ヒットした「クロナッツ」に次ぐNYスイーツとして注目を集めています。NYの専門店は今3店舗新たにオープン予定です。



ニューヨークの専門店



家庭の味がファッショナブルなスイーツに進化

3. 構想 30 年・開発 2 年、創業 200 年企業悲願の「柔らかおこし」が誕生！

創業来 200 年もの間、当社で製造・販売する「岩おこし」・「栗おこし」は大阪銘菓として皆様に長らくご愛顧頂いておりますが、一方で時代の変化にあわせて様々な商品開発にも挑戦し続けております。なかでも“おこし”の「固さ」への挑戦は、代々引き継がれた大きな課題でありました。現代表が 30 年前から構想し続けていた「柔らかおこし」の実現に向け、社員一同様々な新商品の開発を行ってまいりました。2 年前、当社社員が NY に滞在した際に出合った「ライスクリスピートリート」にヒントを得、それから独自のレシピ配合を試行錯誤で繰り返し今回商品化したのが「マッシュ&クリスピー」です。



4. 本場 NY の味を再現する銘菓岩おこしで培われた伝統製法

口当たりの良い絶妙な柔らかさの「ライスクリスピートリート」を作るには、繊細なレシピの配合方法と温度管理を必要とします。この作業を支えるのが、200 年前から脈々と受け継がれてきた“おこし”作りの工程です。「ライスクリスピートリート」を“おこし”と見立て、職人が持ち得る限りの知恵と技を出し合い完成させました。出来上がった「ライスクリスピートリート」の上にチョコレートなどをデコレートして行くのは今年入社の新入社員たちです。一品一品、愛情を込めて作り上げる様子は、本場 NY の“母の味”を再現する手作りの温かみがあります。



200 年もの「おこし」の伝統製法を継承しつつ、最先端スイーツを作る新入社員

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。創業から200年、伝統の「おこし」を改良した商品や、和・洋融合の創作菓子を開発するなど、歴史にあぐらをかくことなく、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 小林隆太郎
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	150名 (平成 27年 6月現在)
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「栗おこし」「岩おこし」、米菓、焼菓子、まんじゅう、そばぼうろ等 洋菓子:チョコレート類、クッキー等
URL	http://www.maandch.com/