



あも専門店『叶 匠寿庵 あもや 日本橋三越店』が3月6日にオープン 二色の羽二重餅を味わえる「あも にほんばし」を店舗限定販売

滋賀県大津市の和菓子屋 株式会社 叶 匠寿庵(以下:叶 匠寿庵)は、代表銘菓「あも」専門ブランド『あもや』の新店として『叶 匠寿庵 あもや 三越日本橋店』を3月6日(水)にオープンいたします。定番の味や季節の素材を使ったあもを同時に展開するほか、店舗限定商品として二色の羽二重餅を味わえる「あも にほんばし」を販売いたします。



日本橋三越本店限定「あも にほんばし」

■オープン情報

店名: 叶 匠寿庵 あもや 三越日本橋店

所在地: 日本橋三越本店 本館地下1階

オープン日時: 2024年3月6日(水) 10:00~

■叶 匠寿庵 代表銘菓「あも」

代表銘菓「あも」は1971年に誕生した、小豆とお餅によるシンプルな素材の組み合わせによる棹菓子です。一釜一釜職人が粒をつぶさぬよう丹精込めて炊いた甘さ控えめの「丹波大納言小豆」のつぶ餡と、とろけるような求肥で、年間100万本以上を売り上げる人気商品です。2012年からバリエーションを次々と増やし、現在は定番の味「あも」「あも(こしあん)」の他、季節毎に春は桜、夏は蓬、秋冬は栗、年始からは柚子と、求肥にそれぞれの素材を練り込み販売しています。

■叶 匠寿庵 あもや とは

通常季節毎に販売しているバリエーションを常時展開。さらに、長年販売を休止していた人気の商品「あも(くるみ)」を復活させるなど、他の通常店舗では手に入らない味や季節限定となっている味も取り扱っております。「あもや」店舗としては伊勢丹新宿店に続き2店舗目の出店です。

■店舗限定「あもにほんばし」

二色の羽二重餅を合わせることで、四季折々に移りゆく自然の姿を一棹であらわしました。選りすぐりの掛け合わせを、丁寧に炊き上げた丹波大納言小豆とともにご堪能いただけます。オープン後より6月末までは季節の味として〈蓬・きなこ〉をご用意しています。一色をそれぞれの味で、二色を同時に味の変化をお楽しみください。(※7月以降も季節毎の味で販売予定)。

商品のパッケージデザインに用いた流れるような5本線は日本の伝統色「藍色」「紅色」「桜色」「藤色」「松葉色」であり、着物を幾重にもかさねた様を表現しています。

【商品概要】 https://kanou.com/gnaviplus/item/amo_nihonbashi/

商品名: あも にほんばし

価格 : 税込 1,620 円

日持ち: 製造日より30日(夏季は26日に変更)

※〈蓬・きなこ〉の味は6月30日(日)までの販売



「あも にほんばし」パッケージ



こだわりの小豆で求肥を包んだ
シンプルな棹菓子「あも」

■その他の取り扱い商品情報

【あも】

あも／あも(こしあん) 税込 1,296 円

あも(桜)／(栗)／(蓬)※後日追加予定 税込 1,404 円

【その他商品】

東京限定あも歌留多(最中種)、石山寺名物「石餅」(月・木除く、ただし3月7日は販売あり)、季節の生菓子 等
※原材料の収穫状況等により取り扱い内容が変更する場合がございます

■商品についてのお問い合わせ

叶 匠壽庵 お客様センター

TEL:0120-257-310

受付時間:10:00~16:00(土・日・祝、年末年始を除く)

■店舗概要

店名: 叶 匠壽庵 あもや 三越日本橋店

所在地: 日本橋三越本店 本館地下1階

〒103-8001 東京都中央区日本橋室町1-4-1

電話番号: 03-6910-8203(直通)※3月6日より

■叶 匠壽庵 公式 URL

ホームページ : <https://kanou.com>

Instagram : https://www.instagram.com/kanou_shoujuan/

Facebook : <https://www.facebook.com/kanou.s>

■株式会社 叶 匠寿庵 概要

- (1) 商号 :株式会社 叶 匠寿庵
- (2) 代表者 :代表取締役社長 芝田 冬樹
- (3) 本社所在地 :滋賀県大津市大石龍門 4 丁目 2-1
- (4) 設立年月 :1958 年 9 月
- (5) 主な事業の内容:和洋菓子の製造・販売、一般飲食業
- (6) 資本金 :7,980 万円

■本リリースに関するお問い合わせ

株式会社 叶 匠寿庵 総務部 秘書広報課 関野・池田 TEL(本社) : 077-546-3477(代)

※取材にお越しいただく際は、事前に秘書広報課までご連絡くださいますようお願い申し上げます。