

A

【福島県会津若松市】羊羹（練り羊羹/塩羊羹）



株式会社 長門屋本店

従業員数：20名

<http://www.nagatoya.net/home>



▲長門屋本店の店内。いつも明るい笑顔でお出迎え。

元々は造り酒屋であったが、嘉永元年（1848年）、庶民の食文化の発展にも力を注いだ会津藩主松平公より命を受け、菓子製造販売に移行した。創業以来170年に渡り、現在も「庶民のお菓子」作りに徹し、懐かしい味を守り続けているが、昨今は時代の移り変わりも実感している。商品開発を任せられている鈴木静副社長は、老舗の作り手として創業当時の精神は守りつつも、若い女性層にも手にとっていただけるような、ただ美味しいだけでなく、利便性やオシャレさを感じられるような商品作りにも挑戦。シックで温かい店内には、地元のお子さんやお年寄りに愛され続けている商品と共に、若い観光客が思わず手にとり、味わってみたいくなるような新商品がラインナップされており、魅力的な和菓子ワールドを展開している。

2016年世界にも通用する究極のお土産グランプリ、2016年2017年THEWONDER500認定、2017年グッドデザイン賞受賞、2017年新東北おみやげコンテストグランプリ

生産地：福島県会津若松市

会津地方の中心都市である会津若松市。会津藩の城下町として栄え、鶴ヶ城や白虎隊など歴史資源が豊富なこの地は、2013年のNHK大河ドラマ『八重の桜』でも脚光を浴びた。古くから武家社会の文化が浸透し、歴史ある街並みは多くの観光客を魅了してやまない。嘉永元年当時の松平公は、米作の豊かさを背景に、米粒ひとつでも無駄なく美味しく食べられる工夫を庶民に支持し、伝統文化を重んじる気持ちや「ならぬものはならぬ」という武家精神を引き継いだ庶民文化を活性化させた。この精神は今も市民の間に引き継がれている。



▲「こづゆ」は会津若松のハレの日に振る舞われる郷土料理

□ 会津若松の町を見下ろす鶴ヶ城



▲会津若松駅には、戊辰の歴史を象徴する白虎隊の像が立つ

商品：羊羹（練り羊羹/塩羊羹）

品目	和菓子
原材料	練り羊羹：砂糖、小豆、水飴、和三盆糖、寒天 塩羊羹：砂糖、小豆、水飴、寒天、天然荒塩
内容量	400g/1本
賞味期限	120日
保存方法	常温
参考小売価格	1,080円（税込）/1本



約15年前から作っている長門屋の定番商品。和歌山の和三盆や荒塩などを使い、機械をいっさい使わない手作りにこだわった羊羹であり、古くからのファンが多い商品である。手作りの練り羊羹は小豆の味が引き立ち、塩羊羹は食べ終わる頃にうっすらと感じる食後感の爽やかさがある。機械製品との違いを実感できる自信の羊羹である。美味しい羊羹を食べたいと思っている、味にこだわりのある人はもちろん、海外進出を検討しているので、ターゲットは国内に限らず広く考えている。

企業からメッセージ

会津の人間として、東北への思い入れが人一倍あります。デザイナーの方々には、エントリーシートにて「この事業を通じて考える“東北の未来”への思い」を聞かせてほしいです。本事業でデザイナーさんと良いご縁ができた際は、他商品でのお付き合いも考えています。