

平成 27 年 1 月 16 日

報道関係者各位

長岡京市の地元企業のコーヒー店と和菓子店のコラボ商品
コーヒーわらび餅

京都府長岡京市の和洋菓子メーカー「有限会社京みずは」（屋号 みずは北川）では、コーヒーを使った「わらび餅」の販売を始めた。同じ長岡京市内のスペシャルティコーヒー店「Unir ユニール」との共同開発である。異業種の商材を組み合わせ、新しい味を作った。

「みずは北川」では、京都西山の名水を使い、新鮮でみずみずしいお菓子を製造・販売。できる限り添加物は使わず、体に優しい、健康に良いお菓子を作り続けている。1999年よりインターネット通販を始め、今では地元以外にも全国にファンがいる。伝統的な製法だけでなく、進取にとんだ新しい創作菓子も積極的に開発している。

「Unir ユニール」では、オーナー自ら高品質、安心・安全、維持継続可能なコーヒーを求めて生産地へ赴き、農園情報を収集、生産者と友好関係を築いている。【JBC（ジャパンバリスタチャンピオンシップ）2014】（15 分間の中でエスプレッソ、カプチーノなどを審査員に提供し、その味、技術、コーヒーへの情熱をプレゼンし、競い合う大会。）に Unir ユニールバリスタ 4 名が出場し、全員がセミファイナルへ。内 1 名が準優勝。関西ではトップの成績という快挙。

「みずは北川」顧問の北川明と「Unir ユニール」社長の山本との間で「コーヒーを使った和菓子を考案して欲しい」と話が出たのがきっかけであった。商品開発にあたっては、高品質なスペシャルティコーヒーを選び、わらび餅に混ぜるエスプレッソの量を見極めるのに苦心した。コーヒーの苦みと砂糖の甘み、わらび餅の食感、全てのバランスが取れるのに数ヶ月を要した。

「コーヒーわらび餅」の特徴は、柔らかく粘りの強い、美しい琥珀色。まずはコーヒー本来の美味しさを味わうためにそのまま召し上がってもらい、次いで特製黒糖生クリームシロップをかけて、二度の味を楽しめる。なめらかでシンプルな美味しさの中に、フツと鼻にぬけるエスプレッソの香りが際立つ。コーヒーに黒糖という和のエッセンスが加わり、生クリームが二つの素材をうまく繋ぐ。三位一体の逸品が完成した。

「コーヒーわらび餅」は、長岡京市の Unir ユニール長岡天神店と、不定期で阪急うめだ百貨店内の Unir ユニールの店舗と、長岡京市のみずは北川の店舗で販売している。みずは北川のインターネット店「京みずは」では近日発売予定。

- 商品名 コーヒーわらび餅
 - 内容量 200g
 - 販売価格 600 円（税別・送料別）
 - 原材料：砂糖、和三盆糖、わらび粉、コーヒー（産地は不定期で変更します）、黒砂糖、水飴、加工澱粉、トレハロース
 - 発売元 有限会社京みずは
- 「コーヒーわらび餅」に関してのお問合せは、「京みずは」（担当：北川三四郎）までご連絡ください。（tel 075-951-2787 携帯 080-3839-8724）
- 京みずは インターネット店 <http://www.mizuha.co.jp/>