

PRESS RELEASE



参道商店

日本の懐かしい味を世界に
昔から関西で親しまれてきた滋養飲料「冷やしあめ」を現代的にアレンジ

「Hiyashiame」

5月20日(月)発売開始



伏見稲荷大社の裏参道に製造所を構える伏見稲荷参道商店(本店:京都市伏見区 代表:渡邊龍一郎)は姉妹店である伏見稲荷参道茶屋(本店:伏見区 代表:渡邊信明)とマルキ商店、新食工業株式会社(本店:南区 代表取締役:石川隆朗)の協力の元、『Hiyashiame』を5月20日から発売いたします。冷やしあめを知らない世代や外国人にも、日本の伝統飲料を知ってもらいたい。という想いをコンセプトに、20代や観光客・インバウンドをターゲットにしたハイカラなデザインとアルコールとの「割りモノ」としての飲み方を推薦。生姜をたっぷりを使用した冷やしあめは”ピリッ”と清涼感のある味わいで、チューハイやウォッカ・紅茶割りなどにも相性◎。

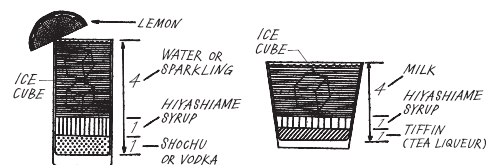
商品情報

商品名:Hiyashiame(冷やしあめ)
内容量:300ml(約10人分)
賞味期限:1年間
保存方法:常温(開栓後は要冷蔵)
価格:¥1,000(税別)

本品に5倍の水を加え、よく溶かしてお召上がりください、お湯で溶かせば「あめ湯」としてもお召上がり頂けます。生姜が沈殿いたしますのでよく振ってご使用ください。



アルコールレシピ



1 : 1 : 4
シロップ (冷やしあめ) リキュール ウォッカ スコッチ ジンジャーワイン 水 炭酸水 ミルク

冷やしあめとは

冷やしあめとは関西を中心に夏の定番とされていて、製氷技術が発達した明治期から続く日本の伝統飲料です。麦芽水飴をお湯で溶いて生姜の絞り汁を加えて冷やした冷たい飲み物が「冷やしあめ」、温かいままのものは「あめ湯」と呼ばれています。なぜ冷やしあめが東日本で認知度が低いのか、その理由はひやしあめの歴史にあります。大正時代の頃には関東や東海地方にも広まりよく飲まれていたそうですが、太平洋戦争で関東にあった冷やしあめ製造業者は大半が被害を受けて廃業してしまったそうです。空襲の被害が比較的軽度であった京都などのある関西でのみ、戦後も冷やしあめの製造が続いていきました。また、関西ならではの甘味の好みも冷やしあめが親しまれた理由としてあげられます。戦後になってアメリカからチョコレートや炭酸飲料など強い甘味がもたらされ、高度成長期には日本中に普及しました。しかし関西には昔「都」があった影響から「ほのかな甘味」を好む文化が根付いており、強い甘味一辺倒になることが無かった。と考えられています。

商品開発背景

旅行口コミサイトで世界最大の閲覧数を持つ「トリップアドバイザー」、その中の日本観光地ランキングで5年連続1位を獲得する伏見稲荷大社の裏参道に姉妹店の参道茶屋と甘酒製造所を構える伏見稲荷参道商店は、年々京都を訪れる外国人観光客の増加を目の当たりにしてきました。「インバウンドが増加しグローバル化が進む京都で、色褪せない文化や伝統を真摯に残し伝えていきたい。」そんな想いで海外にも馴染みのあるジンジャー(生姜)を使った日本の伝統飲料であり、関西の滋養飲料として知る人ぞ知る「冷やしあめ」を文明開化後の〈明治・大正〉時代をイメージしてデザインを練り上げ、グローバル化が進む京都の現代に着目して完成されたのが『Hiyashiame』です。商品ラベルや付属のタグには、冷やしあめの作り方やアルコールとの割り方レシピを英語で表記し、新しい冷やしあめの楽しみ方を提案しています。



「京都 SAKE Spring 2019」イベントに出店

参道商店は当日、World Kyotoの入口付近にて甘酒・冷やしあめの試飲販売を行います。

【日時】5月25日(土)・26日(日) 各日11時～17時まで

【会場】メイン会場：World Kyoto(〒600-8001 京都府京都市下京区真町97)

サブ会場：木屋町・先斗町エリア周辺の飲食店(約15店舗)

【内容】きき酒イベント(お酒の試飲はすべて前売り・当日販売のチケット制)

詳細：<http://sakesp.com/kyoto/>

お問い合わせ先・販売元

伏見稲荷参道商店 代表：渡邊龍一郎

伏見稲荷参道茶屋で40年以上の取引があった甘酒製造所である「マルキ商店」の引退をきっかけに、伏見稲荷参道商店は終戦後から皆様に愛され続けてきた甘酒を引き継ぎ、2019年元旦から甘酒製造所として営業を開始しました。参道茶屋でも有難いことに訪日外国人が多く訪れる甘味処となり、多言語化などの対応に追われながらも「日本のおもむき」をいかにして残すか、どうすれば伝統を失わないのか、という課題に対し真剣に取り組んできました。その経験の中で培った「日本の伝統を損なわずに海外へ伝える力」こそが今の伏見稲荷参道商店を形作っています。

〒612-0806 京都府京都市伏見区深草開土町1番地 TEL/FAX:075-632-8500
Email:sando.shoten@gmail.com 公式HP:<http://www.sando-shoten.com>

