

新ブランド「ふふふあん」展開での新しいお麩の提案

株式会社半兵衛麩

！プランの背景 麩の豊かな味わいを通して京都の食文化を発信

- 創業して300年余り、「お麩を通じて日本・京都の食文化の発展と伝承を行う」を基本理念に、水と素材と技にこだわった生麩や焼麩、細工麩、ゆばなど伝統の味を作り続けている。
- 町家の風情あふれる本社では、麩を素材に使った創作料理やレシピを提供して、京都の食文化の発信にも力を注いでいる。



！プランの知恵 若者のライフスタイルに合わせた新たな麩の魅力を提案

- 麩づくりの技術とノウハウ、接客販売を通じて蓄積してきたお客様の声などを基に新ブランド「ふふふあん」を立ち上げ、和食を食べる機会が少なくなった若者のライフスタイルに合わせた麩の新たな魅力を発信する。
- 麩のスイーツのほか、素材にチーズやバジルを練り込み、クルトンのようにスープやサラダに添えて食べることができる「スープdeお麩」などを用意。いつも慣れ親しんでいる食べ物に、これらの商品をプラスすることで、新たな味を楽しんでもらう。
- 仕事が忙しくてゆっくり食事がとれないという人や、麩の入る料理が難しいと思っている方にも、気軽に使ってもらえるきっかけを提供。



！私たちのチャレンジ 新ブランドで首都圏の潜在需要を掘り起こす

- 「ふふふあん」ブランドの商品は、今春オープンの東京銀座の大型複合施設内でも販売する。付加価値の高い商品を求める百貨店、ホテル、ギフトショップなどで販路を拡大。
- 新ブランドの取り組みを通して、京都の食文化のさらなる発展と伝承を目指す。



会社概要

代表者 玉置 万美
所在地 京都市東山区問屋町通五条下ル二丁目上人町433
事業概要 京麩の製造販売業
電話番号 075-341-2828
U R L <http://hanbey.co.jp/>