

新潟ソウルフード『ポップ焼き』の進化形！

新潟祭菓「ももポップ」1月14日(金)新発売

保存料無添加の手作り甘酒「福福糍」がたっぷり入って“ふっくらもっちり”



【新製品】新潟祭菓「ももポップ」



■贈答品用 8 個入り

新潟県新潟市で平成7年(1995年)から飲食店を営んでいます有限会社グランブーケ(代表:湯川 暁 ゆかわ さとる)と申します。当社は新潟駅南口より徒歩5分、けやき通りで和食のお店「新潟風物詩ももふく」を営んでいます。店内は大小完全個室7部屋からなり、お食い初め、初誕生日、七五三、顔合せや慶寿など、ご家族の節目のお祝いの席にご利用いただいております。新潟のブランド牛である村上牛や新潟の豊かな素材を生かした料理が人気です。特に腸活と健康を意識した糍、甘酒や酒粕、ぬかを使った発酵食品がとても喜ばれてきました。しかし、長く厳しいコロナ禍が続き、この苦しい現状を打破するため、2021年春より新たな事業展開として「福福糍甘酒」や「村上牛の糍ローストビーフ」など、オリジナル商品のネット販売を始めました。

この度、新たに新潟祭菓「ももポップ」を1月14日(金)より販売いたします。この商品は、新潟のソウルフードであるポップ焼きに当社オリジナルの「甘酒」を加えることで、更にふっくらもっちり、滑らかな口当たりのポップ焼きが誕生しました。形も桃の形でちょっとしたお祝いの贈り物にもご利用いただけます。原材料も国産小麦、沖縄産黒糖、種糍から作ったオリジナルの甘

酒と選び抜かれた素材を使用。すべて安心の国産素材で作られています。お店ではお祝いコースのデザートとして季節のフルーツとともに提供しております。
 (⇒動画で「ももポップ」についてご説明)

この新商品をぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】「全国のお祝い、贈答、お土産品などに」

詳細⇒子供の頃にお祭りで食べた思い出の味。食べると思い出す情景。家族で行ったお祭り。在りし日の想い、望郷。帰りたくなる気持ち。逢いたくなる人。

2.【コンセプト】 「面白い」×「商品」

詳細⇒新潟ソウルフードの新しい形。品質を更に高め上品な仕上がりに。米糎がたっぷり入って体に優しい。卵不使用。解凍後そのまま召し上がれますが、トースターなどで軽く温めると、外は“パリッ”と中は“ふっくらもちもち”出来たての香りと食感が蘇ります。

3.【強み】(WONDER) オリジナル手作り甘酒「福福糎」



詳細⇒砂糖不使用でやさしい甘みが特徴の「福福糎」。その甘さの秘密は、「自家製米糎」を原材料にしていること。米糎が持つ分解酵素の働きで、お米のデンプンが糖化されて甘みが生まれます。さらに、糎に合わせるお米には「もち米」を使用することで、とろみが強く濃厚な甘酒になります。

4.【リリースのポイント】

	既存の屋台のポップ焼き	ももポップ
主な原材料	小麦・黒糖・重曹など 原産地不明	国産小麦・沖縄産黒糖・ 重曹・ 福福糎 など
商品コンセプト	お祭りの屋台菓子	贈答向けの祭菓
製造過程	保存不可	急速冷凍で保存可能 (約3カ月程度)
もちり感	★★★	★★★★★
味(風味)	黒糖の甘さ	黒糖に加え米糎の優しい甘さが落ち着く
ネット販売価格 (送料・税込み込)	30本入り袋 2,400円	8個入り個包装箱入り 熨斗可 2,950円



■ 慣れ親しんだ屋台のポップ焼き



■ 新潟祭菓ももポップ

5. 【この商品をはじめた理由】

新潟のお祭り屋台の定番お菓子『ポップ焼き』。新潟でもお祭りの際に食べるだけで日常的に作っているお店はとても少ないです。また、ネット販売などに取り組んでいるところも多くはありません。同じソウルフード鶏の半身揚げは精肉店からラーメン屋、居酒屋など続々とネット販売に参入しています。同じソウルフードと言われるものなのになぜ誰も作り始めないのかとても不思議に思いました。まず、ポップ焼きは『安い』ということだと思います。10本作って300円は安いですね。この薄利多売商品に参入しても骨折りだけと考える方が多いのではと思います。

そこで、これだけ皆さんが知っている、時に恋い焦がれるお菓子を全国の方に楽しんでもらいたいと考案したのがこの商品です。ポップ焼きをさらに進化させたお菓子。素材は純国産。自家製甘酒を加え丁寧に作り込みました。形は幸福の桃に。急速冷凍で出来立てを閉じ込め。安心の個包装です。お洒落で美味しいももポップ。ほころぶ笑顔が想像できます。今後については、ももポップの姉妹品を落ち着いた頃に販売したいと考えています。次回は桃に寄せたお菓子を予定しています。

<以下、参考資料>



- 1995年 3月 在京の大学を卒業
- 1995年 8月 新潟に帰郷し、ワインバーを開店。
- 2008年 9月 新潟市中央区笹口にももふくを開店。
- 2011年 2月 現在の中央区米山に移動。

・2021年 3月 甘酒や新潟の食材を用いた発酵食品のネット販売を開始。

・2022年 1月 新潟祭菓 ももポップの販売を開始

■その他 (特許・表彰など) 商標 福福糰、糰の恵み漬け、酒の恵み漬け
商標申請中 ももポップ、ぎゅうぎゅうめし
経営革新認定 R2年 7月 31日/事業継続力強化計画認定 R2年 7月 28日

■商品概要

商品名	新潟祭菓「ももポップ」
特徴	新潟ソウルフード『ポップ焼き』の進化形！保存料無添加の手作り甘酒「福福糰」がたっぷり入って“ふっくらもちり”
発売日	令和4年1月14日(金)
販売先	ネット販売 新潟直送計画/ガタ市
販売価格	4個入り×4箱 4,900円 (税込/送料込) 8個入り×1箱 2,950円 (税込/送料込) 8個入り×2箱 4,430円 (税込/送料込) 8個入り×3箱 6,000円 (税込/送料込) 8個入り×4箱 7,400円 (税込/送料込)

<資料に関してのお問合せ先>

有限会社 グランブーケ 広報担当：湯川 暁 ゆかわ さとる

電話： 025-245-0029 FAX：025-245-0029

E-Mail： g.b@2933.jp

HP アドレス www.bouquet-blanc.com/

Instagram www.instagram.com/momofuku.niigata

新潟直送計画 <https://shop.ng-life.jp/s0685/>

ガタ市 <https://gataichi.com/>

住所 〒950-0916

新潟県新潟市中央区米山 2-3-4

有限会社グランブーケ(新潟風物詩ももふく)