

古代歴史ロマン溢れる奈良斑鳩の里『黒米』菓子

太子の愛馬黒駒「斑鳩産黒米菓子シリーズ」 3月1日(水)新発売

- ① 法隆寺門前太子餅 ②黒駒クリームあんみつ ③黒米くっきい ④黒米ふろらんたん
⑤龍田のもみじ ⑥古都ふきよせ ⑦黒米ガナッシュサンド ⑧黒米カトルカール



太子の愛馬黒駒「斑鳩産黒米菓子シリーズ」 (※画像はイメージです)

■商品名

- ① 法隆寺門前太子餅 ②黒駒クリームあんみつ ③黒米くっきい ④黒米ふろらんたん
⑤龍田のもみじ ⑥古都ふきよせ ⑦黒米ガナッシュサンド ⑧黒米カトルカール



■太子の黒駒のロゴは 一般社団法人 斑鳩町観光協会 の登録商標を使用

■画像の説明：斑鳩産の黒米を米粉にひいて生地に練りこんだ黒米を感じられる一品。

奈良県生駒郡斑鳩町で令和2年8月オリジナル菓子の製造販売をしている株式会社 奈良祥樂(広報担当:川西美喜)と申します。本社は斑鳩町龍田川のすぐそばにあり、令和3年9月にオープンした法隆寺本店は国道25号線沿い・法隆寺参道徒歩2分の場所

で「らほつ饅頭」や天平文様をイメージした「大和し美しシリーズ」など、奈良にこだわった菓子等を中心に販売しております。

この度は、斑鳩町を愛する地元の方や観光客の方を対象に、太子の愛馬黒駒

「斑鳩産黒米菓子シリーズ」を3月1日より新たに販売することになりました。

この商品は斑鳩町や斑鳩町観光協会と共に、町内の遊休農地を活用して栽培した古代米「黒米」を使用した斑鳩の新たな特産品並びに観光土産になる商品をつくるプロジェクトの一環として製造しました。

この商品を通じて「古代歴史ロマン溢れる奈良斑鳩の里のアピール」に繋げていきたいと思っております。

つきましては、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】「全国の若者からご年配に至るまで」

詳細⇒ 奈良法隆寺に来た修学旅行生 や 大人の修学旅行を楽しむご年配の方まで全世代に愛される観光土産シリーズです。

2.【コンセプト】 「 価値 」×「 商品 」

詳細⇒ 奈良斑鳩の新たな特産品並びに観光土産になる商品をつくる黒米プロジェクト！古くから栽培されてきた古代米「黒米」、聖徳太子が生きた古代のロマンを感じることが出来る商品。

3.【強み】「地域の特産品斑鳩産の黒米を使用」

詳細⇒ 斑鳩産黒米とは…「さよむらさき」という紫黒米もち米。その黒米を手軽に食べられる菓子に仕上げました。長年菓子を愛し、斑鳩の地で営んできた弊社ならではの強みを生かして開発した商品です。



■画像：黒米の画像



■画像：斑鳩町の畑で栽培



■斑鳩風景

<以下、参考資料>

■代表取締役 長瀬裕一



- ・令和2年 8月 株式会社 奈良祥樂 創業
- ・令和3年 9月 法隆寺参道すぐそばに 法隆寺本店 開店

■その他 (特許・表彰など)

- ・ぐるなび 秘書が選ぶ接待の手土産『オリーブなあられ8個入』特選2年連続受賞
- ・斑鳩ブランド『らほつ饅頭』『おっ麩』『竜田饅頭』『太子餅』『太子の愛馬 黒駒クリームあんみつ』認定
- ・奈良のうまいもの『認定プレミアム商品』受賞 『奈良の米粉ロール』『奈良のちいずケーキ』

■商品概要

商品名	太子の愛馬黒駒「斑鳩産黒米菓子シリーズ」 ① 法隆寺門前太子餅 ②黒駒クリームあんみつ ③ 黒米くっきい ④黒米ふろらんたん ⑤龍田のもみじ ⑥古都ふきよせ ⑦黒米ガナッシュサンド ⑧黒米カトルカール
特徴	古代米「黒米」をつかった奈良斑鳩の新たな特産品並びに観光土産
発売日	令和5年3月1日(水)
販売先	奈良祥樂法隆寺本店、斑鳩町観光協会 等
販売価格	300~450円 税抜価格

<資料に関してのお問合せ先>

電話：0745-74-0526 FAX：0745-74-1775

(※令和5年4月 本社移転後は電話番号が変わります)

E-Mail：info@nara-shogaku.jp

HPアドレス <http://nara-shogaku.jp/>

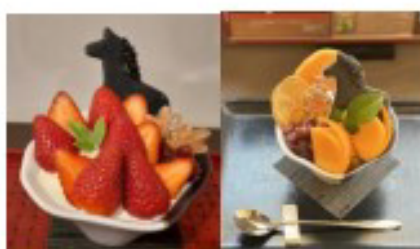
住所【本社】〒636-0152 奈良県生駒郡斑鳩町龍田2-2-11

4.【リリースのポイント】



① 法隆寺門前 太子餅

黒米を生地練りこみ、焼き上げました。外側がもちもちした生地に粒あんが癖になります。法隆寺をイメージしたパッケージでお届けします。



② 太子の愛馬～黒駒クリームあんみつ～

季節ごとの斑鳩産のフルーツと聖徳太子の愛馬黒駒をイメージした黒米のクッキー、龍田川をイメージした紅葉型のせんべいをトッピング。斑鳩愛溢れる一品です。（奈良祥樂法隆寺本店限定）



③ 黒米くつきい

黒米を生地練りこみ、ほろほろとした食感が楽しい一品



④ 黒米ふろらんたん

黒米をポン菓子にしてキャラメルでコーティング。黒米粉と黒米のプチプチした新食感の一品。



⑤ 龍田のもみじ

⑥ 古都ふきよせ

黒米を生地練りこみ、焼き上げました。紅葉の名所 龍田川をイメージした紅葉型のおせんべい。



⑦ 黒米ガナッシュサンド

黒米粉を生地練りこんだクッキーに奈良平群産の赤山椒、ブランド苺「古都華」をガナッシュチョコレートにしてサンドしました。奈良を感じられる一品です。



⑧ 黒米カトルカール

黒米入りのパウンドケーキ。奈良県産の果実をたっぷり入れた黒米入りパウンドケーキ。味わい豊かな一品です。

5. 【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

当社は、「お菓子を通して楽しく心豊かなひとときをお届けする」ことを経営理念として掲げ、お菓子の持つ楽しさを創造しその魅力を伝え続けるべく新規商品の開発、並びに既存商品の発信を行っております。

地域に根差した商品を提供できるよう他にはない独自の特徴を持った製品の開発を行い、移り変わりが早いと言われる日本の菓子業界に新たな風を吹かせる新商品の開発に取り組んでおります。

斑鳩の地で長く菓子事業を営んできたノウハウを継承し、今後も地域一体となった「食と農」や「観光」の発展に寄与できるよう尽力していきたいと考えております。

〈補足説明〉新店舗開店の予定（令和5年4月頃）

新店舗：〒636-0116 奈良県生駒郡斑鳩町法隆寺1丁目5-29

*新店舗オープンの際は、取材の程、よろしくお願い致します。

下記の画像は現在の店舗になります。

SHOP
0570-000000

奈良県生駒郡斑鳩町法隆寺1丁目5-29
TEL: 0746-44-1752
営業時間: 10:00-17:00 (日曜・祭日休業)

