

国内空港初出店！迷わず買える大阪みやげ！進化した“おこし”を提案！

「pon pon×Chris.P」大阪国際空港店 4月18日 OPEN

大注目！49年ぶりに大規模リニューアル中の大阪国際空港、2階到着口前に出店。

創業213年、大阪の老舗岩おこしメーカーが、“おこし”のイメージを覆します！

1805年(文化2年)創業の菓子店である株式会社あみだ池大黒(本店所在地：大阪府大阪市西区、代表取締役社長：小林 昌平)は、2018年4月18日、当社の主力ブランド「pon pon Ja pon」「マシュー&クリスピー」を取り扱う、おこしのコンセプトショップ「pon pon ×Chris.P」(ポンポンバイクリスピー、URL：<http://www.daikoku.ne.jp/pxc/>)を大阪国際空港の49年ぶりの大規模リニューアルに併せて出店することとなりましたので、お知らせいたします。


ポンポンバイクリスピー

POINT

1. 国内空港初出店！迷わず買える大阪みやげ、「おこし」の最新スタイルを提案します。
2. フォトジェニックなおこし！？SNS映えする“かわいい”“カラフル”な商品。
3. マシュマロで作ったNYスタイルの「柔らかおこし」マシュー&クリスピーも販売！
4. 「pon pon Ja pon」 おこしの進化はこの商品からスタート！

1. 国内空港初出店！迷わず買える大阪みやげ「おこし」の最新スタイルを提案します。



「大阪みやげと言えど？」と聞かれると、つい迷ってしまう…そんなことはありませんか？江戸時代から大阪で愛される“おこし”、その最新スタイルを、迷わず買える大阪みやげとして提案致します。

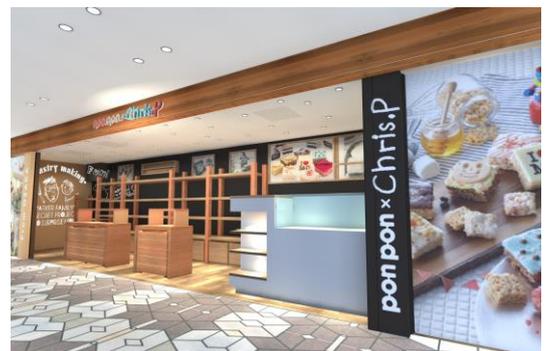
江戸時代、水路工事が盛んだった大阪では、「大阪の掘り起し、岩おこし」と言って“おこし”は大阪で親しまれておりました。その、昔ながらのおこしの「四角い・硬い」イメージを良い意味で覆し、若い世代や女性のお客様の心をつかめるよう、今の時代に合わせた新しいおこしとして生まれ変わりました。それが、「pon pon Ja pon (ポンポンジャポン)」と「Matthew&Chris.P (マシュー&クリスピー)」です。この2ブランドが融合したおこしの専門店が「pon pon × Chris.P (ポンポンバイクリスピー)」です。マルシェでお買い物をしているようなカジュアルな雰囲気が特徴で、若い女性を中心に支持されています。見るだけでもワクワクするような、“おこし”の最新スタイルをお楽しみ頂けます。

■ ショップ概要

店舗名：pon pon ×Chris.P ポンポンバイクリスピー
所在地：〒560-0036 大阪府豊中市螢池西町3丁目555
大阪国際空港ターミナルビル 2F 到着口前

■ 取扱いブランド

【pon pon Ja pon】：<http://www.ponponjapon.com/>
【マシュー&クリスピー】：<http://www.maandch.com/>
【あみだ池大黒】：<http://www.daikoku.ne.jp/>



pon pon×Chris.P 大阪国際空港店 (イメージ)



2. フォトジェニックなおこし！？SNS 映える“かわいい”“カラフル”な商品。

昔ながらのレトロ感あふれる、「岩おこし・栗おこし」ももちろんかわいいのですが、ポンポンジャポン・マシュー&クリスピーはブランド立ち上げ以降、SNS でご投稿頂く件数が増加中です！当社の商品は旅の思い出や手土産としてお渡し頂くことの多い「お土産もの」のお菓子です。プレゼントする側のお客様にとっては、お相手の方が喜んでもらえるような、プレゼントされる側のお客様にとっても、初めてみるお菓子としての驚きを隠せなくなるよ

うな、そんな商品作りを心掛けております。結果的に、今までにない、ちょっとかわいく、思わず SNS に投稿したくなるような商品となりました。

3. マシュマロで作った NY スタイルの「柔らかおこし」マシュー&クリスピーも販売！

マシュー&クリスピーはアメリカの家庭菓子からヒントを得て、日本で初めて当社が開発したマシュマロを使った“柔らかい”おこしです。当社社員が NY に滞在した際に出会ったお菓子を、当社独自のレシピでよりおいしく、日本人好みの新しいお菓みに仕上げました。

創業以来 200 年以上、伝統の“硬い”おこしを作り続けておりますが、時代の変化、お客様のニーズを考えると“柔らかい”おこしを作るということは、避けることの出来ない課題でした。「硬くないとおこしではない。」という声もありましたが、多くの方におこしを知って頂くためにも、試行錯誤を繰り返し、念願の“柔らかい”おこしを開発することが出来ました。かわいらしいデコレーションは、ひとつひとつ手作業で丁寧に仕上げしております。



4. 「pon pon Ja pon」 おこしの進化はこの商品からスタート！

「pon pon Ja pon (ポンポンジャポン)」は、四角くて堅い「おこし」のイメージを覆した、丸いひと口サイズの新感覚おこしで、2011 年に登場して以来、ロングセラーのブランドです。お米のパフと和洋様々なフレーバーをキャラメリゼすることで、素材本来の味を活かしながらも、新たな食感や風味が生まれます。口当たりの良いサクツとした食感を実現するために必要であったのが、おこし作りの伝統技術です。おこしは、気温や湿度が味や食感に影響してしまう繊細なお菓子です。温度管理はもちろん、水あめを炊く時間や、材料を混ぜるタイミングなど、職人が持ちうる限りの知恵と技を出し合うことで、完成させることが出来ました。フレーバー毎に繊細なレシピがあり、一つ一つ作り方が異なります。カラフルでかわいらしい、紙風船のようなパッケージも人気の秘訣で、女性のお客様にも気軽に手



に取ってもらいやすいよう工夫しております。フレーバーは全部で 12 種あり、プレゼントする方の事を考えながら選ぶ時間も楽しみ頂けます。

「おこしをもっと多くのお客様に知って頂きたい。」その思いから、当社のチャレンジはスタートしました。「pon pon Ja pon」が当社のチャレンジの口火を切った商品であることは間違いありません。

株式会社あみだ池大黒について

あみだ池大黒は江戸時代半ばの1805年(文化2年)に創業。天下の台所とよばれていた大阪で、「おこし」の製造・販売から事業を開始しました。もともと「粟おこし」は、粟やひえで作られていたのですが、当時の大阪は良質なお米や砂糖が集まってくる場所であることに目をつけ、お米を粟状にしておこしを作るというアイデアから、お米を使った粟おこしとして売り出されました。また、水路工事が盛んであった大阪は、掘ると岩がごろごろ出てくることから、大阪人のシャレも相まって、「大阪の掘りおこし、岩おこし」という事で、岩おこし・粟おこしが大阪銘菓として広まって行きました。「身をおこし、家をおこし、国をおこして、福をおこす」縁起もんとしても人気です。

創業から200年、伝統の「おこし」を守り続けることももちろん大切ですが、歴史にあぐらをかくことなく、おこしのイメージにとらわれることなく和・洋融合の創作菓子を開発するなど、新しい挑戦を続けています。



会社概要

法人名	株式会社あみだ池大黒
所在地	大阪市西区北堀江 3丁目 11-26
工場・営業本部	兵庫県西宮市西宮浜 1丁目 4-1 西宮本社
代表	代表取締役社長 小林昌平
創業	文化 2年 (西暦 1805年)
法人設立	昭和 26年 12月 (西暦 1951年)
資本金	30,000 千円
従業員数	150名 (平成 30年)
事業内容	和菓子、洋菓子の製造および販売
営業品目	和菓子:大阪名物の「粟おこし」「岩おこし」、米菓、焼菓子、まんじゅう等 洋菓子:チョコレート類、クッキー、バウムクーヘン等
URL	http://www.daikoku.ne.jp/ http://www.daikoku.ne.jp/pxc/



本件に関するお問合せ先
株式会社あみだ池大黒 広報グループ
担当：上本（あげもと）090-9147-7176
TEL：0798-36-1854 / FAX：0798-36-2987
MAIL：amidaike@daikoku.ne.jp