

「大阪樟蔭女子大学×あみだ池大黒」コラボレーション商品
pon pon ponne (ポンポンポンヌ)

4月9日より高島屋大阪店にて限定販売！

おこしにパウダーをふりかけ2つの味をお楽しみ頂けます♪
大阪樟蔭女子大学との連携講座にて、共同開発致しました。

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、大阪樟蔭女子大学健康栄養学部の学生と共同開発した商品「pon pon ponne(ポンポンポンヌ)」を、pon pon Ja pon 高島屋大阪店限定で、2018年4月9日より発売することとなりましたのでお知らせいたします。

pon pon ponne

POINT

1. パウダーをふりかけ、振って楽しい、二度おいしい“おこし”！
2. 「pon pon Ja pon」 おこしの進化はこの商品からスタート！
3. 若い世代の声を反映させる商品開発への取り組み。

1. パウダーをふりかけ、振って楽しい、二度おいしい“おこし”！

おこしの新しいカタチ「pon pon Ja pon」をよりおいしく、お楽しみ頂けるようにと開発されたのが「pon pon ponne (ポンポンポンヌ)」です。大阪樟蔭女子大学の学生が学生や女性をターゲットにアンケートを行い、その声をもとに企画開発致しました。100種類を超える試作から選び抜いた組み合わせは、「アールグレイ×キャラメル」「ヨーグルト×カレー」「ブラックペッパーチーズ×チーズ」の3種類。シンプルに女性が好む味を追求したもの、お酒のあてにもぴったりなものなど、選りすぐりの3種が仕上がりました。商品名の「ponne」は、フランス語の「bonne=“良い”の意」とブランド名に含まれる「pon pon」を掛け合わせました。

■商品詳細

- 「pon pon ponne アールグレイ×キャラメル」
キャラメルパウダー付：540円(税込)
- 「pon pon ponne ヨーグルト×カレー」
カレーパウダー付：540円(税込)
- 「pon pon ponne ブラックペッパーチーズ×チーズ」
チーズパウダー付：540円(税込)

■ショップ概要

店舗名：pon pon Ja pon 高島屋大阪店
所在地：〒542-8510 大阪府中央区難波 5-1-5
高島屋大阪店 B1F 食品フロア
営業時間 10:00～20:00

■取扱いブランド

【pon pon Ja pon】：<http://www.ponponjapon.com/>



pon pon ponne 商品写真

2. 「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。

 pon pon Japon



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をしております。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お楽しみ頂けます。

「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。

3. 若い世代の声を反映させる商品開発への取り組み。

「暖簾は絶えず創り直していくもの、暖簾にあぐらをかくことなく、日々新た」という当社の社是は、日々挑戦を続け、時代に併せて私達自身が変化することの重要性を説いております。

「テレビや雑誌は見ない、情報収集は専らSNS」というような若い世代が多い中、SNS映えや、女性のお客様にも気軽に手に取ってもらいやすいような商品作りも重要です。当社では積極的に若手人材の採用、教育を行っており、その声を商品開発に取り入れることを意識しています。大阪樟蔭女子大学との連携授業は、まさに当社の行いたいことと合致しており、チャレンジしたい取り組みでした。学生の意見は当社にとっては新鮮なものばかりで、プロジェクトに携わっていた開発担当者にとっても新たな発想を得る貴重な機会となりました。

当社は、これからも時代に併せた挑戦を続ける為に、教育機関をはじめ、地域のみならずと協働しながら、大阪で愛される商品作りを行います。



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