創業家の蔵に眠っていた150年前の菓子木型で香川県の名産品「和三盆」を製造
香川県産高瀬茶とセットした「讃岐の和み」を数量限定発売

鎌田醤油株式会社（香川県坂出市
代表取締役社長／鎌田武雄）は、鎌田家が所蔵していた約150年前の菓子木型で作った和三盆と、高瀬茶を詰め合せたセット「讃岐の和み」を数量限定で販売開始しました。

■「讃岐の和み」の企画経緯
「讃岐の和み」は、上品でやわらかな甘みと繊細な口どけが格別な和三盆と、渋みの中にまろやかな甘みが広がる高瀬茶で、讃岐の味を感じながら和みの時間をお過ごしいただけけるセットです。
香川県坂出市にある当社創業家、鎌田家の蔵で発見された菓子木型は、お客様への感謝の気持ちをあらわす記念品の和三盆作りなどに使われていたと言われています。今回、150年前と変わらぬ菓子木型を使って再現した特別な和三盆を、その美味しさを引き立て合う高瀬茶と共に味わっていただきたいという思いから、「讃岐の和み」セットを企画しました。鎌田醤油創業230年を記念して2,300円（税込）で販売いたします。
※和三盆は主に香川県や徳島県などの四国東部で伝統的に生産されている砂糖の一種で、香川県の特産品である讃岐三白のひとつです。

【和三盆／鎌田のわさんぼん】
鎌田家が所蔵していた約150年前の菓子木型で作った鎌田オリジナル。文化元年創業の老舗、香川県東かがわ市の三谷製糖様に製造を依頼しました。一見幾何学的に見える文様は花鳥風月をあらわしており、100年以上前の型で2枚構造のものは珍しいそう。「古いけれども新しい」菓子木型は、遊び心がいっぱいです。お客様には味覚はもちろん視覚でも楽しんで欲しいと考えています。

【高瀬茶／讃岐の煎茶】
全国出荷量の約0.2%と県外の方にはあまり知られていない香川の銘茶「高瀬茶」は、香川県高松市の製茶会社である西森園様製造のものを選定。すっきりとした味わいの浅蒸し茶と、甘みと渋みの調和がとれた深蒸し茶の二種類を用意しました。お客様には風味の違いを楽しんで欲しいと考えています。

■商品概要

・商品名：讃岐の和み（和三盆と煎茶のセット）
・セット内容：鎌田のわさんぼん（1箱24粒）、讃岐の煎茶（浅蒸30g・深蒸30g）
・価格：2,300円（税込・送料別）
・限定数：3,000セット
・販路：鎌田醤油坂出蔵元直売所、鎌田醤油高松直売所
鎌田商事による通信販売（Web、カタログ通販）　その他
・商品紹介Webサイト：http://www.kamada.co.jp/fb/5e2a14db/

【鎌田醤油株式会社　会社概要】
鎌田醤油は1789（寛政元）年から230年にわたって醤油作りを営み、1965年に初めて「だし醤油」を開発・発売。だし醤油の累計販売個数（200mlで換算）は4億個を超えています。
◆社名：鎌田醤油株式会社　◆創業：1789（寛政元）年　◆設立：1941（昭和16）年
◆資本金：1,000万円　◆社員：130名
◆所在地：香川県坂出市本町1-6-35　◆代表者：代表取締役社長　鎌田武雄
◆事業内容：各種醤油製造販売（うどんつゆ・めんつゆ他、各種スープ製造販売）
◆鎌田醤油株式会社ホームページ：http://www.kamada-soy.co.jp/

【鎌田商事株式会社　会社概要】
鎌田商事は鎌田醤油の醤油製品を通信販売で全国にお届けするための通販会社です。
◆社名：鎌田商事株式会社　◆創業：1994（平成6）年　◆資本金：1,000万円　◆社員：120名
◆所在地：香川県坂出市入船町2-1-59　◆代表者：代表取締役社長　鎌田武雄
◆事業内容：醤油・調味料等の通信販売／農林水産物の販売／深層地下水の製造・販売
◆鎌田商事株式会社ホームページ：http://www.kamada.co.jp/

【本製品についてお客様からのお問い合わせ先】
TEL：0120-46-0346　（鎌田商事フリーダイヤル）

【本件についてメディアの皆様からのお問い合わせ先】

企業名：鎌田醤油株式会社
担当者：増井絹代
TEL：0877-46-0002
Email：masui@kamada.co.jp

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com