

鮮度が命、日持ちしないわらび餅！？
苦節 10年、京都のあられ職人が開発した技術の集大成

『究極のフルーツわらび大福』専門店（京都駅）オープンを目指して
6月3日よりクラウドファンディングを開始
—製作工程動画、初公開—

京都西陣の上技物あられ処「京西陣菓匠 宗禪」（京都市上京区、代表：山本宗禪）は、餅屋の技術を活かしたオリジナル「わらび餅」の集大成として、究極のフルーツわらび大福『果実とわらび』の開発を終えたことをお知らせします。新商品となる究極のフルーツわらび大福『果実とわらび』は、“新たな京都のお土産”の代表作となることを目指すために京都駅に専門店の出店を計画しており、その資金調達を目的としたクラウドファンディングを2021年6月3日より自社サイトにて開始致します。



果実あふれる究極のとろけるようなフルーツ大福 『果実とわらび』

「京都のあられ職人が10年かけて辿り着いた究極のフルーツわらび大福」クラウドファンディングページ:

<https://souzen.co.jp/crwdfnd/>

本件に関する問い合わせ先

京西陣菓匠 宗禪 広報担当：山本 章浩 会社：0120-040-009

E-mail : aki.yamamoto@souzen.co.jp

■究極と呼ばれるその理由とは？フルーツわらび大福とフルーツ大福との違いについて

一般的なフルーツ大福の皮には求肥（ぎゅうひ：白玉粉や餅粉に砂糖や水飴を加えて練りあげたもの）を使用します。この求肥の味と香り、そして大福がくっつかないように表面にまぶしている餅とり粉（米粉や片栗粉、コーンスターチが原料）がフルーツ本来の美味しさを損なうことが問題でした。

一方フルーツわらび大福『果実とわらび』は、上技師の餅を操る技術で、できたてのやわらかいわらび餅にフルーツを混ぜて揉み上げ、モチモチとした弾力のある皮（菓皮）を創り上げることで、不可能とされたわらび餅の皮でフルーツと白餡を包み込むことに成功しました。

その他店にはない『果実あふれる究極のとろけるようなフルーツ大福』を体験してもらうためには、鮮度が命であるため、残念ながら日持ちはしません。

生産工程が分かる動画はこちら：

<https://youtu.be/8QjODWYHIaA>

■京都のあられ職人が開発した技術とは？

皮までフルーツ！？日本一のフルーツわらび大福の誕生秘話

“大福の皮とフルーツが調和した日本一のフルーツ大福を作りたい”

店主の山本宗禅がそう心に決めたのが今から10年前のことでした。「フルーツの香りやフレッシュな美味しさを残すためにはどうすればいいか？」そこでひらめいたのが、大福の皮にもフルーツを入れたわらび餅を用いることでした。しかし、一般的に和菓子屋さんを作るわらび餅は、素材を加熱しながら練り上げて作るため、フルーツを混ぜてもその風味や香りはすべて飛んでしまいます。フレッシュなフルーツのわらび餅を開発するために試行錯誤を繰り返すこと3年。ついにたどり着いたのが、

“自在に餅を操る上技師の技術を用いた『手揉み急速冷凍製法』”

でした。これはできたて熱々のわらび餅をすぐさま急速冷凍庫に入れ、餅をギュッとひき締めた後に、フルーツの果実や果汁を合わせて手で揉むという製法です。

非常に手間と時間がかかりますが、わらび餅のモチモチとした弾力が格段にあがり、さらにフルーツ本来の美味しさを引き出すことができるようになりました。この時、2014年2月に完成した商品がパイナップルやマンゴー、キウイなどを使用した「凍りわらび餅」です。



手揉み急速冷凍製法

本件に関する問い合わせ先

京西陣菓匠 宗禅 広報担当：山本 章浩 会社：0120-040-009

E-mail : aki.yamamoto@souzen.co.jp

■「更なる高い壁」水分を包み込む“皮”との闘い、そして『蜜わらび』の誕生



蜜わらび

実際にフルーツを白あんで包み、さらにフルーツのわらび餅で包んでみたところ、フルーツの糖度と白あんの糖度の差により水分が滲み出てしまうために、やわらかなわらび餅の皮では耐え切れず割れてしまいました。この水分を包み込むための技術にさらに五年。わらび餅の原材料の配合を新たに研究し、製造温度や水分量を見直すことで、さらにモチモチとしたコシのある生地が完成。

この生地を用いて創り出したのが、2019年3月に発売したわらび餅の中に液体のフルーツソースや蜜を注入した『蜜わらび』です。「この時初めて、わらび餅では誰にも負けない“皮”が完成したと実感したんです」

(代表・山本宗禅)

■「フルーツ」と「白あん」と「わらび餅」？

「三層からなる究極のマリアージュ」究極のフルーツわらび大福が誕生！

あんこが主張しすぎると、フルーツとわらび餅の皮が喧嘩をして全体のバランスがとても悪くなります。そこで厳選した白いんげん豆から甘さを控えてあっさりとした「白あん」を炊き上げました。

フレッシュなフルーツと「白あん」とわらび餅の3層からなるハーモニー。ここに店主が10年かけて到達したわらび餅の集大成、究極のフルーツわらび大福『果実とわらび』がついに完成したのです。



果実あふれる究極のとろけるようなフルーツ大福 『果実とわらび』

本件に関する問い合わせ先

京西陣菓匠 宗禅 広報担当：山本 章浩 会社：0120-040-009

E-mail : aki.yamamoto@souzen.co.jp

■コロナ禍の店舗閉店とクラウドファンディングへの挑戦

このフルーツわらび大福「果実とわらび」の販売を決意するきっかけとなったのが、コロナ禍による店舗の閉店でした。主要店舗であった京都駅店は、新型コロナウイルスの影響を受け売上が昨年 10%まで落ち込みました。その厳しい中、出店していた京都駅地下街の改装が決まり、さらに 3 回目となる緊急事態宣言の発令により、やむなく急遽 4 月 25 日に閉店することになりました。

京都駅店には販売員がいます。もちろんその家族もいます。店舗が閉店になると今まで頑張ってきてくれた働き手（スタッフ）を解雇するしかなくなります。



コロナ禍で閉店となった旧京都駅店



旧京都駅店の働き手(スタッフ)さん達

そのため、店主の山本は「これからどうすべきか」を毎晩悩みました。1 年以上続くコロナ危機により手持ち資金はどんどん減り、コロナ緊急融資も全て使い果たし、資金的に余裕がない状況にまで追い込まれているのが実情です。

■苦渋の決断！京都駅へ再出店を決意！

コロナ感染者が日々増え続ける先の見えない現況の中。店主は、働き手を守るために新しい業態『KYOTO SOUZEN』を立ち上げ、もう 1 度京都駅に出店し再挑戦をすることを決めました。そしてその新しい店舗の目玉商品として餅を操る上技師の技術、わらび餅を創る和の技術、フルーツを彩る洋の技術の結晶となるこのフルーツわらび大福「果実とわらび」を選んだのです。

“お客様にできたての新鮮なものを食べていただきたい”

EC 盛隆の現在、店舗を閉じたときに人員配置も EC 転換も考えましたが、「果実とわらび」は日持ちがせずに EC には不向きな商品です。

「10 年間の想いをのせた究極のフルーツ大福を多くの方に食べていただきたい。」

「果実とわらびの販売するための新店舗を作りたい。」

「一緒に頑張ってくれた働き手のみんなを笑顔にしたい」

本件に関する問い合わせ先

京西陣菓匠 宗禅 広報担当：山本 章浩 会社：0120-040-009

E-mail : aki.yamamoto@souzen.co.jp

そのためにこのたびクラウドファンディングに挑戦しました。また自社でクラウドファンディングに挑戦した理由は、

- 1、お客様の還元率を少しでも上げたかったため
- 2、7月に新店舗をオープンするためスピードが重要だったため
- 3、フルーツわらび大福の味のバリエーションを開発しなければならなかったため

『果実とわらび』は日持ちがしないため製造したその日に出荷しなければならず、到着日数により送れない地域もあります。また到着日の設定もできません。そのため今回のクラウドファンディングが最後となり今後は通信販売を行う予定はありません。

「コロナ禍で活気がなくなった京都の町をできたての美味しいお菓子の力で元気にしたい。」

「地元・京都の人に愛されるお菓子を作り笑顔にしたい。」

新しい京都の名物となり、にぎわいが戻る一助となれば幸いです。

■果実あふれる究極のとろけるようなフルーツ大福 『果実とわらび』 クラウドファンディング詳細ページ



パイナップル



苺



バナナ

URL : <https://souzen.co.jp/crwdfnd/>

目標金額 : 1,000,000 円

条件 : All or Nothing 目標金額に達成しない場合は、フルーツわらび大福の製造はあきらめます。

支援金の用途 : 京都駅への出店に必要な設備費用に使用させていただきます。

ご支援募集期間 : 2021年6月3日～6月23日まで

【ご支援いただいた方へのリターン】

- A 30,000 円 : 果実とわらび 8 個 + お買い物ポイント 28000 円分
- B 10,000 円 : 果実とわらび 8 個 + お買い物ポイント 6000 円分
- C 5,000 円 : 果実とわらび 8 個
- D 3,000 円 : 果実とわらび 4 個



京都駅店 新店舗イメージ

本件に関する問い合わせ先

京西陣菓匠 宗禅 広報担当 : 山本 章浩 会社 : 0120-040-009

E-mail : aki.yamamoto@souzen.co.jp

*ご支援いただきました方に、正式に完成しました果実とわらびを発売前に送らせていただきます。なお今後の果実とわらびの通信販売の予定はありません。新店舗での発売となります。

新店舗名称 : 【KYOTO SOUZEN】
オープン予定 : 7月上旬
コンセプト : 山本宗禅がプロデュースする新しい京菓子のセレクトショップ
果実とわらび : 1個 540円~648円(税込)にて販売予定

【京西陣菓匠 宗禅、店主 山本宗禅について】



かきもち・せんべい「長寿堂恵佳」の4代目として23歳でこの道を継ぐも2億4千万円という多額の借金を背負うことに。そんな中24歳でたこ焼きをせんべいにした「たこべえ」がヒット。大阪の代表的なお土産品となる。経営に紆余曲折がありながらも「本物の技・味を追求し、より良き文化を後世に継承したい」と考え、京都に京西陣菓匠 宗禅を26歳で創業。32歳でカフェの経営も始めた。日本で初めてわらび餅の冷凍に成功、餅だけでなく饅頭の成形技術も日本一となり、京都御所の特別拝観において日本で初となるカフェの御用命を賜る。日本で唯一の上技物師として京のあられ・おせんべいを焼き続けるとともに、京町家茶房 宗禅の店主 山本 宗禅は、味はもちろんのこと見た目も美しい最高峰のあられ「上技物（じょうわざもの）

あられ」を創る、現在日本で唯一の職人であり、そのあられは皇室やドバイ王室をはじめ、世界五つ星ホテルにて使用されています。また、大手メーカーのオリジナルスイーツや、PB商品などのプロデュースも手がけ幅広く携わっている。山本が発起人となった、新型コロナウイルスからの救済支援プロジェクト、「菓子製造メーカー救済プロジェクト」の参加企業は21ブランドを超え、販売セット数は1万1,000セットを超え、6,600万円分のフードロス削減に貢献したことで話題となった。昭和48年8月18日生。

商号 : 京西陣菓匠 宗禅有限会社

住所 : 〒602-8493 京都府京都市上京区寺之内通浄福寺東角中猪熊町 310-2

電話 : 0120-040-009

URL : <https://souzen.co.jp/>

読者へのプレゼント企画や人気店との合同取材など、お気軽にお問い合わせ下さい。

本件に関する問い合わせ先

京西陣菓匠 宗禅 広報担当 : 山本 章浩 会社 : 0120-040-009

E-mail : aki.yamamoto@souzen.co.jp