

→第1回会議では、美味しい和菓子を試食しながら発想を膨らませてもらいました。そして、宿題として「私の和菓子設計図」と書かれた書類をみなさんに配り、第2回会議へ持参していただくこと。この日は、その設計図をもとに具体的な発表を行いました。



↑そごう徳島店・中條美彦店長からも「完成品を楽しみにしています!」との言葉が。



# オリジナル和菓子を 作ろう

そごう徳島店 × 茜庵 × ASA 特別コラボ企画  
徳島の和菓子大好き人間プロデュース

## 今後のスケジュール

### 1月中旬 第3回会議、 試食会

この時、初めて『私の和菓子設計図』に書かれた和菓子が形に! 試食人さんには、その場で改良点などを挙げていただきます。

### 1月下旬~2月上旬 第4回会議、 試食会

第3回で指摘を受けた部分を改良し、改めて試作品を形に。この時、試食人のみなさんに食べていただくのはもちろん、一般の方にも試食をしていただく予定です。

### そして、改良を加え… 2月15日(月)発売

今回のASA3月号(2/10発売)では、第3回・4回の試食会をレポートします!

## 第2回 会議

12/20(日) 14:00~16:00  
於 そごう徳島店



みなさんの設計図を、スライドで上映。



『私の和菓子設計図』は、どれも本当に素晴らしいものばかり!



次々と出される意見に、西川庵主と松村工場長も真剣な表情。



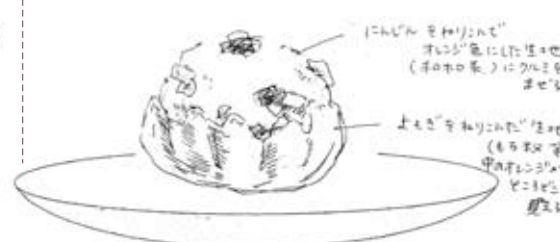
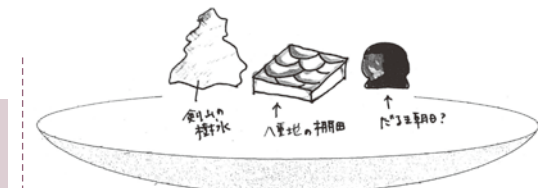
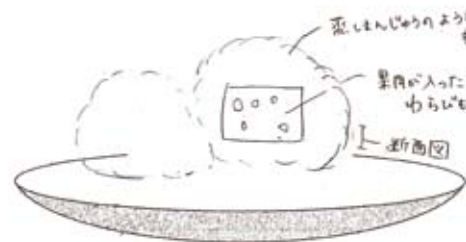
おばあちゃんの思い出を感じるような和菓子がいいな。



和菓子を作るなら、「和菓子らしいもの」の方がいいのでは?

## ● こんな案が出ました!

みなさんが書いてくれた設計図を大公開!  
この中から商品は生まれるのでしょうか?



## 第1回 会議

12/13(日) 14:00~16:00  
於 茜庵

↑まずは、西川庵主に「茜庵の和菓子づくり」についてお話をさせていただきました。「どのような材料を使っているか」「どのように作っているか」という説明と共に、最上級の素材を見せてもらい、和菓子談義にも花が咲きます。



→茜庵・西川庵主(中央)と松村工場長(左)。「そごう徳島店」のスタッフさんが、お二人を紹介。企画趣旨も説明もしていただきました。

## ● どの素材も最上級! 例えば…



### 小豆

「小豆」と言っても思い浮かぶのは、北海道産のもの。しかし、こちらでは希少価値の高い大粒の小豆[丹波大納言]を使用。



### ゆず酢

徳島では木頭村の名産として知られる「ゆず酢」。しかし、より香りも風味も豊かな高知県・北川村のものをセレクト。



### 和三盆

比べてみれば分かる、色の違い。一般的な和三盆は生成りがかかった色をしているのに対し、「茜庵」では真っ白い雪のような和三盆を使用。

## ● 会議参加者のみなさんに、試食していただきました



→和気藹々とした雰囲気の中、熱心に質問をする方もいらっしゃいました。

ツンとしてなくて美味しい。

美味しそう♡

↑材料の試食の間に、お菓子の試食もありました。

## ● はじめに

今回で4回目を迎える「そごう徳島店」とのコラボ企画。過去には「DONQ徳島店」とのコラボパン、「RF1」とのコラボ総菜など、様々なメニューを生み出してきました。この度、ASA読者のみなさんには商品開発の段階から参加していただくことに。そして、その開発を一手に担ってくれるのが和菓子の名店「茜庵」。職人の技が光る試作品が登場するであろうという期待に胸を膨らませ、「徳島の和菓子大好き人間」によるオリジナル和菓子”を誕生させるプロジェクト、スタートです!

## 商品開発を担当してくれるのは…



菓遊 茜庵 (あかねあん)

●徳島市徳島町3-44 ●Tel/088-625-8866  
●営/9:00~19:00 ●休/不定休 ●P/有

そごう徳島店 × 茜庵 × ASA 特別コラボ企画  
徳島の和菓子大好き人間プロデュース

# オリジナル和菓子を作ろう

## 第3回 会議

1/17(日) 14:00-16:00  
於 そごう徳島店

→「今日の会議までに、一度試食を行いました。その後の最新作は、実は私も今日初めて見るんです。」と、そごう徳島店・中塚店長。「参加者のみなさんと作り上げよう」という気持ちが伝わってきます。



↑昨年12月13日、12月20日と、二回の会議を経て迎えた「第三回オリジナル和菓子創作会議」。回を重ねるごとに参加者のみなさんの熱い思いが高まり、製作を担当する「茜庵」

### ●この日に登場した4試作品をご紹介します

どの和菓子も、すぐに販売できそうなくらい完成度の高いものでした。



和風マカロン (仮称)

見た目にもかわいい和風マカロン。焼き印で季節を表現できるので、お土産にも最適では？



牛乳もち (仮称)

和菓子では使用しない牛乳を20%使用したおもち。“ママの愛情”をヒントに製作。



和三盆ぼうろ (仮称)

生姜の味が効いた大きめの“ぼうろ”。クッキーにも似た食感でした。



和三盆カステラ (仮称)

しっかりとした食感のカステラは、小豆もたっぷりの優しい味。

### ● 会議参加者のみなさんに、採点していただきました



↑手際よく試作品を取り分ける松村工場長。参加者のみなさんも、じっくり味わいながら採点をされていました。



あまり小さい和菓子より、ある程度の大きさがあつた方が食べやすいのでは？

色んな味を食べてみたい

おいしいね



←真剣な眼差しで、参加者のみなさんの意見に耳を傾けられる「茜庵」西村庵主。松村工場長は熱心にメモをとっていました。

2月初旬に第4回試食会を行い、完成した和菓子は…

2月15日(月)発売予定

※販売場所 / そごう徳島店地下1F「茜庵」、「茜庵本店」(徳島市徳島町3-44)



第4回  
会議

2/21(日) 14:00~16:00  
於 そごう徳島店

● これまでの道のり…

今までに3回の会議を重ね、たくさんアイデアの中から4試作品にまで絞られた和菓子プロジェクト。この日は、そのなかでも人気の高かった1作品に絞り込み、それを完成型に仕上げたもののお披露目会でした。当初、2月15日に発売予定をしていたオリジナル和菓子。この作品を「全国に通ずる徳島の銘菓にしたい」というプロジェクト参加者全員の熱い想いが重なり、発売期間を少し延期することで、さらなる改良やパッケージネーミングなどにもこだわることができました。

● そして、ついに完成!

阿波遊山 [あわゆさん]

皮の部分には和菓子作りに多用される生地「浮島」を採用し、しっとりとした食感とふわとした柔らかさを両立。中の餡は「すだち」「山桃」「鳴門金時」「柚子」「ブルーベリー」「丹波大納言」「さくら」の7種を使用。加工が難しいとされる「すだち」を見事に餡に仕上げ、他にも山桃や鳴門金時といった徳島が全国に誇る名産を使った、まさに地産地消の和菓子なのです(売価未定)!



↑見た目にも可愛いパッケージ。蓋を開けると「阿波遊山」というネーミングがピッタリの、コロコロとした和菓子が出てきます。



↑会議終了後、そごう徳島店スタッフと談笑するモニターさん。「街の声」が商品づくりに活かされていることを実感するひとコマでした。



↑お披露目会でありながら、こどももしっかりとモニターさんの声に耳を傾ける「西庵」の西川庵主。

● なんと、知事にも試食していただきました!

完成した「阿波遊山」を、徳島県知事にも試食していただきました。知事の大絶賛に、みんな心の中でガッツポーズ!



これはいいですね〜。

→そごう徳島店・中條店長、西庵・松村工場長と共に、モニターさんも知事の所にお邪魔しました。



最後に…

本当に美味しく、見た目にもかわいいお菓子が完成して良かったです。発売が今からとっても楽しみ♥みんさん、ぜひ買ってきてくださいね!  
モニター代表・元木さん



完成した和菓子『阿波遊山』は…

3月2日(火) 発売決定

※販売場所/そごう徳島店地下1F「西庵」