



お菓子で描く
会津の風土

太郎庵通信

令和3年4月号

発行：太郎庵通信編集室
©お菓子の蔵 太郎庵 2021

新発売!

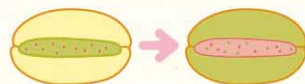
【会津の天神さま ピスタチオ&フランボワーズ】

1個 270円税込



会津にフランスの風が吹く！
会津の天神さま【ピスタチオ&フランボワーズ】
新発売！
風味豊かなピスタチオ生地と爽やかな酸味のフランボワーズクリームのマリアージュ。
エスプリの効いた超セボ〜んな会津の天神さまを是非お試しください。

開発ごぼれ話 開発当初はフランボワーズチップを入れたピスタチオクリームを天神さまのプレーンな生地でサンドしましたが、ピスタチオの風味が弱く、メリハリの無い味でした。そこで発想を逆転させ、粒々のピスタチオをフランボワーズクリームに入れ、さらに生地にもピスタチオを加えました。そうするとピスタチオの豊かな風味がしっかりとあり、フランボワーズの酸味とのバランスがピッタリに！自信を持ってオススメできる新商品が誕生しました。



試食した社員の感想

断面がグリーンとピンクでとてもキレイで、食べたらピスタチオの香りが鼻を通り、その後にフランボワーズの酸味がきてストーリーを感じました。

(30代女性/S・K)

春らしい色合いで目も楽しめ、フランボワーズの甘酸っぱさで食べやすく、ピスタチオの食感も楽しめました。

(30代女性/M・H)

フランボワーズの酸味とブッセの甘味がちょうどよく、クリームに入っているピスタチオもアクセントになって◎でした！

(30代女性/E・U)



天然天草使用 自家製寒天 【あんみつ】

最高級の天草の産地・伊豆七島の神津島の天然天草で作った寒天は、程よい硬さと命である滑らかな弾力性が特徴です。磯の香りと黒蜜のマリアージュが爆発的な余韻を發揮します。



こうつしまさらしてんぐさ
最高級伊豆七島神津島晒天草使用



特製太郎あんみつ 1個 464円税込



かわいい
3色手まり餅
入り

YouTube 太郎庵チャンネル

太郎庵 YouTube チャンネル
であんみつを手作りする工
程をご覧ください。



【こどもの日 5月5日 水】

いやさか 弥栄かしわ餅



弥栄かしわ餅とは…

柏の葉は新芽が出ないと古い葉が落ちないことから、お世継ぎの無事の成長と家の繁栄を願う、端午の節句の縁起菓子として柏餅を食べる習わしがあります。お子様の成長を願いご家族みなさまで召し上がってください。



くまさん シュークリームデコ

5号(15cm)
3,564円税込

クッキー
シュークリーム
(カスタード)



生クリーム
苺
スポンジ



紫いも

黒糖

紅白

よもぎ

ゆず

4月23日(金)
販売開始

5色てまり餅 1個 129円税込

カラフルな5色のすあま生地に自家製こしあんを入れました。



こいのぼり 1個 147円税込

もっちりした焼き皮でこしあんを包みました。

期間限定

ご予約締切日 4月30日(金)まで

●ご予約はお渡し日の2日前までをお願いします。

お引き渡し開始 4月17日(土)～

●お引き渡しは10時以降とさせていただきます。

【母の日 5月9日 日】

5月
8・9日
限定

御四姉妹
会津の天神さま

エキゾチックローズ

(ライチ・フランボワーズ・ローズ)

1個
648円税込

人気の天神さまをよりラグジュアリーな美味しさに変えるにはどうしたら良いか? 開発のスタートはそこからでした。昔パリで食べたピエールエルメの代表作「イスパハン」を思い出し、フランボワーズの酸味、ライチのエキゾチック感、バラのフローラル感がとても感動しました。天神さまをより魅力的に仕上げた限定の味になります。



ローズ
フランボワーズ
いちご
ライチ
ライチフランボワーズ
ローズクリーム

予約限定

母の日 スペシャル

4号(12cm)
2,950円税込
5号(15cm)
4,200円税込

生クリーム
苺
スポンジ
苺のダブルサンド!



ストロベリーチョコ小法師つき

5/8,9限定・数量限定

5個入 1,800円税込



予約限定

母の日 でっかい苺タルト

4号(12cm) 2,475円税込

苺&バニラ
ムースケーキ



期間限定

ご予約締切日 5月4日(木)まで

●ご予約はお渡し日の2日前までをお願いします。

お引き渡し開始 5月1日(土)～

●お引き渡しは10時以降とさせていただきます。

ご予約承り中



お菓子の蔵 太郎庵

0120-00-3267

【いち押しスイーツ続々。】

マリトッツォ 今年注目度 No.1 スイーツ！イタリア・ローマ名物の伝統的なパン菓子です。にいでら工房内のタローパンで焼いた焼きたてのパン生地にフレッシュな生クリームをたっぷりサンドしました。

販売店限定
会津総本店
にいでら工房
喜多方店
工場売店
(会津坂下町)

4月下旬
発売予定



＜食べ方＞
パンを外して生クリームを
すくうとキレイに食べられます

台湾カステラ苺ロール



1本 14.5cm
1,500円税込

話題の台湾カステラをロールケーキにした太郎庵オリジナル商品に苺バージョンが登場！

5月
発売予定

気まぐれプリンパフェ



450円税込

太郎庵代表 唯一無二 あまから団子

3本 390円税込

つるんとしたみたらし団子で十勝小豆のこしあんを包みました。ひんやりとしたのどごしが今の季節にぴったり！



二代目どら焼き 1個 194円税込

先代の社長(二代目)が試行錯誤しつづけたどら焼き。納得の状態ですぐに完成。



猪苗代店限定 4月29日(木)から ジェラートスタート!

※土日祝日限定

Do you like
smoke?



日本でここだけ！
スモーク風味のジェラート、ございます。

フードロス削減 【ナイトスイーツフェア】



『美味しいケーキを残したくない』という思いから時間限定のお得なフェアを開催します。太郎庵のケーキで夜のくつろぎタイムをお楽しみください。

フェア実施時間帯

プチガトー 3個で1,000円税込

実施期間：2021年5月10日(月)～6月19日(土)

時間帯：各店閉店1時間前からスタート
七日町菓房・会津坂下店は対象外

対象商品：実施時間帯の在庫のケーキのみ

300～600円税込のケーキ ※事前予約は承れません

売り切れ次第
終了となります

17:00～ 18:00	西栄町店	18:00～ 19:00	会津総本店
	会津城南店		にいでら工房
	会津高田店		喜多方店
	猪苗代店		工場売店
17:30～ 18:30	会津田島店	20:00～ 21:00	郡山フェスタ店
	塩川店		
	郡山桑野店		七日町菓房・会津坂下店は対象外

※会津田島店は毎週火曜日定休です。

【太郎庵オリジナルブレンドコーヒー】ドリップバッグ

太郎庵のお菓자에マッチするようにオリジナルでブレンドしたコーヒーです。ブラジル・ホンジュラス・インドネシア産の豆を使用。お菓子の甘さを引き立て、最後の喉越しは甘さと苦味が一体となる相性抜群のブレンドです。



1袋 194円税込



会津の菓織り コーヒーセット
28個入(コーヒー3袋含む) 5,000円税込

【タローパン春のパンまつり】

2021年
4月17日(土)・18日(日)

太郎庵 にいでら工房限定

にいでら工房以外の店舗では
実施いたしません。

春の新作パンが目白押し!



毎メロン
260円税込

毎バトン
220円税込

いちじく
クランベリー
280円税込

三元豚のはみでる
トンカツサンド
370円税込

クロquette
サンド
180円税込

やわらかく甘い
香キヤバツ使用



パンを500円
お買い上げごとに

100円金券 プレゼント

※4月17日(土)・18日(日)のみ配布

※2021年4月19日(月)以降のタローパンでのお買い物で使用可能



にいでら工房内
TEL 0242-26-2137(営)10:00~18:00
会津若松市門田町大字飯寺字村西 747-1



【おっちょこチョコ大好評!】

※現在は販売終了しております。

会津の地酒の素晴らしさをアピールし、元気を発信していきたいという思いから会津の蔵元さんと共に開発したリキュールチョコ『おっちょこチョコ』。ホワイトデーの販売期間中は沢山のお客様にお買い求めいただき、『地酒の風味が滑らかな食感のチョコと一体になり最高!』などのお声をいただきました。スイーツファンにも地酒ファンにも大好評の企画でした。今後はお中元時期に再登場する予定です。乞うご期待!



地酒新聞紙に掲載



↑五ノ井酒店で販売した限定ラベルボトルとおっちょこチョコのセット



代表取締役 五ノ井智彦氏



五ノ井酒店インタビュー

おっちょこチョコを応援していただいた五ノ井酒店の五ノ井社長に会津の地酒や地域のことなどお話を聞かせていただきました。

今回の『おっちょこチョコ』はリキュールチョコという切り口で「新しいお客様層へ新しい価値を生み出すことができたのでは」と話します。

昭和48年をピークに日本酒の生産量は減り続け「酒離れは深刻」。『今までの伝統を守るだけでは続かないし、安売りでは酒米農家も苦しめてしまう。トライ&エラーをスピーディーに繰り返しながら、いい商品を創り、お客様に選んでいただき、喜んでほしい。』と語ります。その考えは太郎庵の商品開発や理念にシンクロするものでした。またワイン作りの研究も進めているそうで、「酒業界の可能性を広げたい」と情熱を燃やしておられます。

太郎庵も共に刺激しあいながら新しく楽しいお菓子をお客様へ届けていきます。



たけなわ 醋プロジェクト

福島県内の酒蔵と菓子舗がペアを組み、日本酒入りスイーツを開発する『醋プロジェクト』に当店も『おっちょこチョコ』で参加しました。インスタグラムで情報発信されているので#たけなわプロジェクトで応援してください!

醋プロジェクト
インスタグラム↓



太郎庵蔵元
わたしたちは、ひたひたにやさい
心をくわお菓子を造って
会津風土を、お菓子をた
やさいと、お菓子を、
あやさいを、創造します。