

八天堂(くりむパン) × 常盤堂(雷おこし)のコラボ人形焼き 「edocco 生人形焼き」 エキュート 京葉ストリートにて7月21日(土)グランドオープン!

弊社は、これまでブランド毎にそれぞれの魅力を伝える【1坪コンセプトショップ】を開発し、駅ナカ等へ展開して参りました。そんな活動の中で、昨今の「東京土産」市場では洋菓자에押され、和菓子の存在感が縮小し続けていることを知りました。

目まぐるしく変化する消費者の嗜好に対し、洋菓子は次々に新しい商品が発売されヒット商品が登場していますが、和菓子はどちらかというと伝統が守られ、新しいコンセプトの商品は洋菓子ほど出てきません。

しかし和菓子とは、長年の歴史が証明するとおり、元来日本人の好きな味の商品です。

「現代人が好む食感などにリメイクすることで魅力が再発見されるような取り組みは出来ないだろうか？」

「リメイクされた和菓子を、世界中の人々が訪れる東京の「お土産」として再発信していけないだろうか？」

そう考え、この度、新東京土産ブランドとして『edocco 生人形焼き』を立ち上げ、JR東京駅構内エキュート 京葉ストリートにショップをオープンすることになりました。

【新ブランドロゴ】

edocco
in tokyo



本商品の生地監修は「くりむパン」の 八天堂、製造は浅草雷門の横に本店を構える和菓子の老舗 常盤堂雷おこし本舗が担うコラボ商品です。人形焼きの食感にとことんこだわり、現代の日本人が好む「しっとりもちもち」の生地が醸し出す「生食感」の人形焼きです。



新たな東京土産として【edocco 生人形焼き】をどうぞお楽しみください。



<商品情報>

【名称】 edocco 生人形焼き

【価格】 1080 円 (税込)

【販売時期】 2018 年 7 月 21 日～

【販売店舗】 エキュート 京葉ストリート店 (JR東京駅構内)

会社名 | 株式会社生産者直売のれん会

代表 | 代表取締役社長 黒川健太

住所 | 東京都台東区雷門 1-2-5

電話番号 | 03-5827-7530

担当 | 広報 山戸幸子

E-mail | sachiko-yamato@noren-kai.com