

2016年12月11日

北海道産素材にこだわった手づくりおはぎの専門店 「北海道おはぎ よしかわ」が12月17日(土)にグランドオープン 創業60年以上の北海道の和菓子工場直営

2016年12月17日、北海道の和菓子製造会社、吉川食品(株)(よしかわしよくひん 代表:吉川 幸宏 よしかわ ゆきひろ 本社:北海道砂川市)は、東京・西早稲田の穴八幡宮の麓に直営店「北海道おはぎ よしかわ」をグランドオープン致します。使用する全ての素材を北海道産にこだわり、注文後手作りのおはぎ専門店です。

■直営店出店の経緯と想い

弊社は業務用を主としておはぎを長年製造し続けておりますが、そのほとんどが量販店向けのOEM製造となり自社名は出ておりません。さらに多くの皆さまによしかわの美味しいおはぎを食べて頂くために、長年の構想を経てやっとの思いで今回の1号店出店となります。おはぎは注文後の完全手作りで握りたての新鮮なおはぎをご提供します。使用する素材は、小豆、餅米、砂糖はもちろん、きなこや黒米なども北海道産のものを使用しております。

全国の皆さまへよしかわのおはぎの美味しさを広く知って頂く第一歩となれるようブランドの確立を目指します。

■中の生地を選べる手作りおはぎ

現在店舗では、北海道産小豆100%使用した甘さ控えめの「つぶあんおはぎ」、上品でなめらかな口当たりの「こしあんおはぎ」、あんこが苦手な方におすすめの「きなこおはぎ」の3種類を販売しております。大・中・小の3種類の箱をご用意し1個からのご注文もできます。また生地を北海道産黒米に変更することにより風味、食感の違うおはぎをお楽しみいただけます。四季折々の素材を使用したおはぎもご用意してまいります



ご注文後手作り



もち米生地



黒米生地

<本件に関する問い合わせ>

吉川食品株式会社 担当 山崎(やまざき)

TEL 0125-54-1611 メール yamazaki.yuto@yoshikawafoods.co.jp

■こだわりの北海道産素材

素材の味を活かし余計なものを使わない、北海道の地で生まれたおはぎには北海道の素材が欠かせません。

・もち米とうるち米

契約栽培している

北海道北竜町産のもち米と

地元の JA 新すながわ産の

ゆめびりかをブレンドし

炊き上げています。



北竜町産もち米



深川産黒米

・北海道深川産の黒米

色だけではなく香ばしさと

プチプチした食感が特徴です。



JA 新すながわ産ゆめびりか

・小豆

自慢のつぶあんおはぎの

主役であるつぶあんに使われる

小豆は、小粒で風味豊かな

北海道十勝産の

エリモショウズです。



十勝産小豆



オホーツク海産海水塩

・塩

甘さを引き立てる塩は

オホーツクの海から

生まれた海水塩です。



十勝産グラニュー糖

・砂糖

砂糖は小豆の風味を

活かすため純度が高く雑味の少ない

てん菜 100%のグラニュー糖です。

■場所は早稲田の穴八幡宮そば

店舗は、早稲田通りと諏訪通りが交差する場所にある、一陽来復のお守りで有名な「穴八幡宮」入口から約 50m 坂を上ったところにあります。

神社の階段を下りてすぐなので、ご参拝の帰りにもお立ち寄りいただけます。



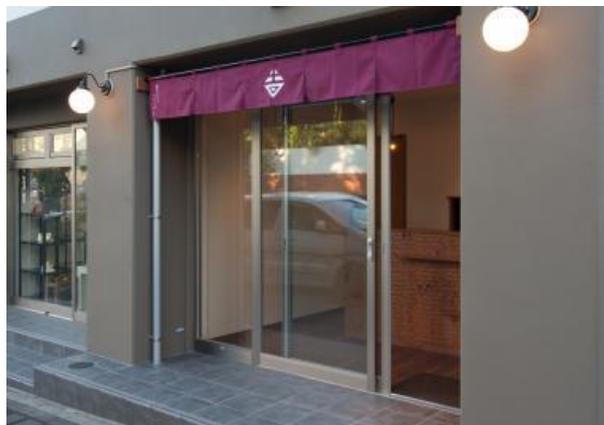
＜本件に関する問い合わせ＞

吉川食品株式会社 担当 山崎(やまざき)

TEL 0125-54-1611 メール yamazaki.yuto@yoshikawafoods.co.jp

■店舗情報

店舗名 :北海道おはぎ よしかわ
本店長 :木下 直之 (きのした なおゆき)
所在地 :東京都新宿区西早稲田 2-1-7
TEL :03-6380-3703
URL :<http://hokkaido-ohagi.com/>



本社 :吉川食品株式会社
代表 :吉川 幸宏 (よしかわ ゆきひろ)
所在地 :北海道砂川市東豊沼26番地
TEL :0125-54-1611
URL :<http://www.yoshikawafoods.co.jp/>

＜本件に関する問い合わせ＞

吉川食品株式会社 担当 山崎(やまざき)

TEL 0125-54-1611 メール yamazaki.yuto@yoshikawafoods.co.jp