

News Release

2022年7月15日 寿スピリッツ株式会社



各 位

会 社 名 寿スピリッツ株式会社
(URL <https://www.kotobukispirits.co.jp>)
代 表 者 名 代表取締役社長 河越誠剛
(コード：2 2 2 2 東証プライム市場)

沖縄・国際通りに、パインスイーツ専門店「newQ」7月15日オープン 極限の甘さの石垣産ティダパインを全商品に使用 ソフトクリーム・プリン・タルトを販売

弊社のグループ会社であります寿製菓株式会社（代表取締役社長：城内正行、本社：鳥取県米子市）は、沖縄県・那覇国際通り商店街にスイーツショップ「newQ（ニューキュー）」を2022年7月15日（金）にオープンします。

詳細につきましては、別紙をご覧ください。

【本リリースに関する問い合わせ先】

寿製菓株式会社 新規営業部 担当：田川
TEL:080-4262-4626 Mail:a-tagawa@kozuchi-net.jp

以 上

問合せ先：寿スピリッツ株式会社 常務取締役経営企画部長兼管理部長 松本真司

TEL:0859-22-7477

沖縄・国際通りに、パインスイーツ専門店「newQ」7月15日オープン 極限の甘さの石垣産ティダパインを全商品に使用 ソフトクリーム・プリン・タルトを販売

寿製菓株式会社(所在地：鳥取県米子市、代表取締役社長：城内 正行)は、沖縄県・那覇国際通り商店街にスイーツショップ「newQ (ニューキュー)」を2022年7月15日(金)にオープンします。

公式Instagram：https://www.instagram.com/gogo_newq/



※ソフトクリームにトッピングしているオリジナルタルトは今秋から登場

■ 沖縄らしさ×新しさが調和：国際通りの「新プレミアムスイーツショップ」

「newQ」は、『沖縄らしい新定番を届ける』をコンセプトに、沖縄の「らしさ」と「新しさ」を味わうスイーツショップです。「これまでにない沖縄発のプレミアムスイーツ」を提供する想いで、パイナップルや黒糖などの沖縄産食材の豊かな味わいを活かしたお菓子作りにこだわっています。加えて、沖縄の食材を育む自然環境にも還元するため、環境負荷の少ないパッケージを使用しています。店舗は、沖縄産の天然岩泥「クチャ」など自然素材を活かしつつも、フォトスポットなどお客様に楽しんでいただく仕掛けを取り入れています。

店名は「琉球」と「new」をかけた造語です。沖縄の古い呼称である「琉球」に新しさを表す「new」を織り交ぜ、新しくも耳馴染みの良い店名としました。大文字のQは「クエスチョン」から取り、「New Question」つまり全く新しい沖縄を発見してほしいという想いを込めています。

沖縄に訪れる方・在住の方問わず、「おニューな琉球見つけた！」と楽しんでいただける店舗を目指してまいります。

「newQ」のこだわり

- ①農林水産大臣賞受賞の石垣産パイナップル『富銘さんの「ティダパイン」』を使用した、パインスイーツ専門店！
 極限の甘さのパインを使用した、プリン・タルト・ソフトクリームが絶品！
- ②店舗も「沖縄産」にこだわり！天然岩泥「クチャ」使用。ベージュで落ち着いた店舗に、ニューキューシーサーが見守る
- ③環境配慮型のブランドで、環境負荷低減パッケージを採用

使用するパイナップルは石垣島産の「當銘（とうめ）さんのティダパイン」。“匠”と言われる當銘さんが8年以上をかけ作り上げた新品種のパインです。第10回（2009年）全国果汁技術経営部門で農林水産大臣賞を受賞。最大の特長は、果汁のひとしずくまで感じる「甘さ」。「ティダ」は沖縄で「太陽」の意味の方言で、国産パイナップル生産量日本一を誇る沖縄でも、このパインをつくることのできる農家は、當銘さんのみです。パイン自体の甘くジューシーな味わいを活かしたスイーツをご堪能ください。



當銘敏秀氏

■ 商品一覧



パイプリン ¥420（税込）

かくし味として沖縄産黒糖を使用した杏仁風味のなめらかであっさり系のミルクプリン。カラメルではなく、「ティダパイン」特有の繊維がアクセントの果肉たっぷりパイソースをかけて2層に仕上げています。



パイソフト ¥750（税込）

「ティダパイン」をトッピングとソフトクリームに使用。爽やかでさっぱりしたパイソフトに、沖縄産マンゴーとティダパインをトッピングしています。

※ソフトクリームにトッピングしているオリジナルタルトは今秋から登場



パイタルト ¥580（税込）

沖縄県産黒糖を使用した発酵バター風味のタルト生地にクリームチーズ・マスカルポーネチーズ・生クリームのマイルドなチーズクリームを充填しています。タルトが隠れるぐらい沖縄産マンゴーとティダパインなどのフルーツをたっぷり盛り付けています。

■ 店内について



沖縄の「らしさ」と「新しさ」を味わうスイーツショップのため、店内にも沖縄産の自然素材を積極的に活用しています。沖縄産の天然岩泥「クチャ」とその風合いを活かし、塗料は使っていません。そのため、ベージュの落ち着いた店舗で、スイーツをゆっくりとお召し上がりいただけます。イートイン用の座席にはパイナップルの葉から作る人工レザーを使用しています。沖縄らしさは守りつつも、ロゴ・看板にはイラストでポップな遊び心を加えています。2Fはフォトスポットとして、パインをイメージした色合いの「ニューキュー」と口にするシーサーが見守ります。

環境配慮型の店舗：環境負荷の少ないパッケージ

食材にこだわるニューキューは、食材を育む自然環境にも配慮してお店づくりをしています。紙袋・ショップカード・プレミアムギフト（今秋発売予定）に、「FSC認証紙」など環境負荷を抑えたパッケージを通して、沖縄、そして地球の限りある資源を大切にします。

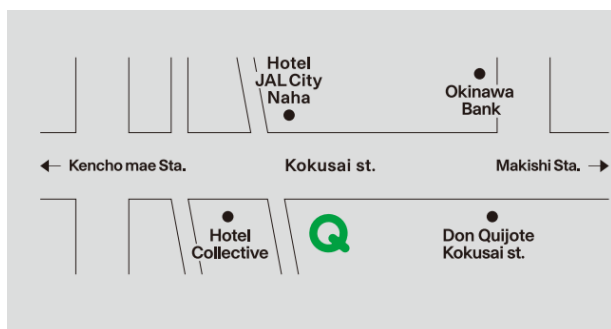


※「FSC認証」とは、持続可能な森林活用・保全を目的として誕生した、「適切な森林管理」を認証する国際的な制度で、認証を受けた森林からの生産品による製品にはFSCロゴマークがつけられます。FSC認証を受けた製品を選ぶことで、適切な森林環境を守る取り組みを支持することになり、世界全体の森林保全へと繋がります。

■店舗概要

開業：2022年7月15日(金)
店名：newQ
住所：〒900-0014 沖縄県那覇市松尾2丁目8-2
営業時間：11:00～20:00
定休日：不定休

<アクセスMAP>



■会社概要

寿製菓は、鳥取県米子市に位置するお菓子のオリジナルブランドとショップブランドを創造する総合プロデュース企業です。「因幡の白うさぎ」、洋菓子ブランド「KAnoZA」などを展開しております。親会社である寿スピリッツは、国内外にグループ会社を展開しており、2014年に東証一部に指定、2022年に東証プライム市場に移行しています。全国各地の文化や伝統を地域ブランドとしてお菓子の形で大切に育て上げ、地域から全国に発信し、お客様の期待を超えた商品・サービスを提供することで、一人ひとりのお客様に「感動して、喜んでいただく」ことが私たちの喜びです。

社名：寿製菓株式会社
設立：平成18年10月2日
資本金：9,000万円
代表：城内 正行
事業内容：菓子の製造ならびに販売



寿製菓株式会社

KOTOBUKI SPIRITS GROUP

【本件に関する取材受付窓口】

寿製菓株式会社 新規営業部 田川宛

メールアドレス：a-tagawa@kozuchi-net.jp 電話番号：080-4262-4626