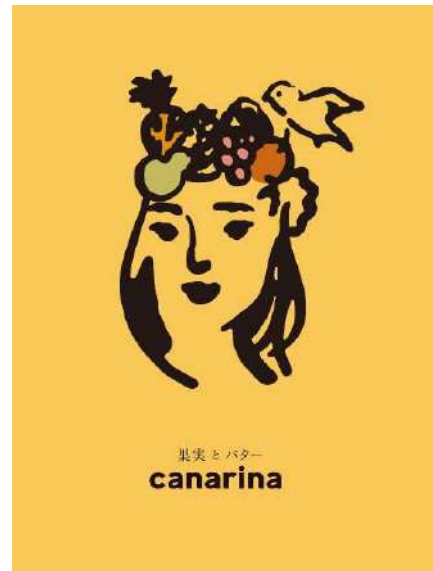


各位

会社名 寿スピリッツ株式会社
URL <https://www.kotobukispirits.co.jp/>
代表者 代表取締役社長 河越 誠剛
(コード：2222 東証プライム市場)

JR新宿駅改札内に新設の新商業施設 「EATo LUMINE (イイトルミネ)」 当社グループより3店舗出店しました

弊社のグループ会社であります株式会社シュクレイ（代表取締役社長：阪本良一）は、2024年4月17日（水）JR新宿駅改札の商業施設「イイトルミネ」に新ブランド「woofie（ウーフィ）」を、株式会社ケイシイシイ（代表取締役社長：上村成門）は、新ブランド「果実とバター canarina(カナリナ)」と岡田謹製あんバター屋をオープンしました。詳細につきましては、別紙をご覧ください。



【問い合わせ】

寿スピリッツ株式会社 経営企画部宛
電話番号 0859-22-7477 メールアドレス：spirits-ir@kotobukispirits.co.jp

“キャラメル”と“ナッツ”がお互いを引き立てあい、深みのあるおいしいマリアージュを生み出す。
新スイーツブランド【woofie(ウーフィ)】JR 新宿駅改札内に 4月17日(水)NEW OPEN
～【イトルミネ】開業に合わせ新商品を開発、出店を記念したオープニング記念商品にも注目～

株式会社シュクレイ（代表取締役社長：阪本良一 本社：東京都港区）は、“キャラメル”と“ナッツ”を使ったプレミアムギフトスイーツの専門店【woofie（ウーフィ） ※以下 woofie と記載】を4月17日（水）JR 新宿駅 B1 階の改札内の商業施設【イトルミネ】にオープンいたします。



◆新ブランド【woofie】について

【woofie】は、“キャラメル×ナッツ”をテーマにした新スイーツブランドです。

キャラメルの深みがあるビターな味わいをナッツの香ばしい風味が引き立てる、ちょっぴりオトナな味わいが特徴で、ビターとスウィート、しょっぱいと甘いなど、一見正反対の味わいも、上手に組み合わせ味を重ねることによってひとつになった魅力的な味わいを引き出すことができます。

※誕生背景・【woofie】の特徴については下記よりご確認ください。

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000001026.000016051.html>

◆店舗情報

店舗名称：woofie（ウーフィ）イトルミネ新宿店

住 所：〒東京都新宿区新宿 3-38-2

営業時間 8:00-22:00（館の営業時間に準じる）

※4月17日は、11:00～オープンとなります。



※画像はイメージです

◆商品情報 ～ “キャラメル×ナッツ”ちよっぴりオトナなマリアージュの世界 ～

サンドクッキー【キャラメル&ヘーゼルナッツ】

キャラメルソースをスペインでつくられたミルクチョコレートで包みこみ、ヘーゼルナッツの薫りきわ立つ、サクサクのクッキーでサンド。キャラメルのビターな味わいとチョコレートの贅沢な甘み、香ばしいナッツのマリアージュをお楽しみください。

4 個入 1,080 円(税込) / 6 個入 1,620 円(税込) / 8 個入 2,160 円(税込)



マドレーヌ【キャラメル&ヘーゼルナッツ】

キャラメルと皮付きヘーゼルナッツを練り込んで焼きあげた、しっとり心地のよい食感のマドレーヌ。キャラメルのビターな味わいとヘーゼルナッツの香ばしい薫りと甘みが、口いっぱいひろがります。

4 個入 1,188 円(税込) / 6 個入 1,782 円(税込)



バイクドケーキ【キャラメル&アーモンド】

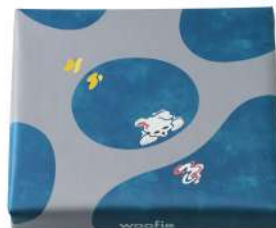
キャラメルを生地に練り込み、ていねいに焼きあげたバイクドケーキ。仕上げにグレースをかけ、皮付きアーモンドをトッピング。キャラメルのビターな味わいと香ばしいアーモンドの薫りを、ほどよい塩味がひき立てます。

1 個入 1,512 円(税込)



ウーフィ セレクション

ビターとスイートがひとつになって、マリアージュ。ちょっぴりオトナな気分が味わえる、ウーフィのセレクションボックスです。たいせつな人へのプレゼントや、自分へのごほうびにもぴったりの【woofie】ならではのアソートボックスです。



【オープニング記念】

6 個入

1,728 円 (税込)

【内容】 サンドクッキー×3 個・マドレーヌ×3 個

11 個入

3,240 円 (税込)

【内容】 サンドクッキー×6 個・マドレーヌ×5 個

◆ブランドコンセプト

ビターとスイートがひとつになって

ゆらゆらと にらめっこ。

それぞれ ぼくのいいところ。

ひとつになって マリアージュ。

ちょっぴりオトナの おたのしみ。

bittersweet goodies



◆ビタースイートな【woofie】のデザイン

【woofie】はデザインにもこだわりを込め、コンセプトを表現したクールな色合いのデザイン×かわいい犬のイラストや、水面に映り込んだ姿や表情の違い（魅力的な二面性）など、ビタースイートな世界観に仕上げました。是非、お菓子だけでなく商品パッケージや店舗デザイン、制服が創り出す【woofie】の世界観にも注目ください。

◆公式サイト

ホームページ : <https://www.woofie.jp>

Instagram : https://www.instagram.com/woofie_pr/

◆会社情報

〈プレミアムギフトスイーツブランド「シュクレイ」〉

2010年に鳥取の土産菓子メーカー寿スピリッツ社から誕生し、個性豊かなスイーツを企画・販売する総合菓子メーカー。日々のご褒美やお土産として親しまれる「プレミアムギフトスイーツ」を発信し、現在 20 以上のブランドを展開。2022年には、東京ミルクチーズ工場「クッキー詰合せ 20 枚」が JR 東日本おみやげグランプリ 2022 “総合グランプリ”を受賞する等お土産の定番として認知を高めています。

設立 : 2011年12月15日

本社所在地 : 東京都港区北青山1-2-7

【展開ブランド一例】

東京ミルクチーズ工場、ザ・メープルマニア、築地ちとせ、コートクール、オリエンタルショコラ by コートクール、バターバトラー、ザ・マスター by バターバトラー、GENDY、ミルフィユメゾン、フランセ、レモンショップ by フランセ、イチゴショップ by フランセ、キャラメルゴーストハウス、ザ・テイラー、ネコシェフ、ココリス、ドレ、フィオラッテ、ドローリー、ミスターメープル by ザ・メープルマニア、ザ・ドロス、バニ

＜ 新宿駅の新施設に初出店 ＞

バタースイーツの新たな可能性に着目した新ブランド「果実とバター canarina」
4月17日グランドオープンの JR 新宿駅改札内グルメスポットに専門店がオープン

株式会社ケイシイシイ（本社：北海道千歳市、代表取締役社長：上村 成門）は、2024年4月17日（水）に開業する JR 新宿駅のエキナカ商業施設「EATo LUMINE(イイトルミネ)」(以下、「イイトルミネ」と記載)に、果実とバターを使ったギフトスイーツの新ブランド「果実とバター canarina」(canarina の読み方：カナリナ)をオープンします。



＜ 「イイトルミネ」にオープンする新店舗イメージと、販売する4つの商品ラインナップ ＞

果実とバターを使った新ブランド「果実とバター canarina」

バターは、スイーツの風味を豊かにする“縁の下の力持ち”のような存在です。焼き菓子においては、バターを加えることで生地がしっとりとし、口当たりが良くなるだけでなく、焼成時には周囲を包むような温かみのある香りが漂います。このようなバターを“主役”にしたカテゴリーが「バタースイーツ」。そのバターに華やかな果実を合わせ新たなバタースイーツの可能性に着目した新ブランドが「果実とバター canarina」です。

「果実とバター canarina」は、慣れ親しんだバターの芳醇なおいしさを、再発見できるスイーツです。ブランド名に含まれる「カナリナ (canarina)」は、自然の力強さを称えるような美しい声で鳴く「カナリア (canaria)」の英単語に、誰かの名前のような親しみやすさをこめて「n」を加えたオリジナルの名称です。ブランドロゴでは、カナリアの色、そしてバタースイーツの色をイメージできる黄色を基調として、華やかな果実を頭に乘せた女性が商品の魅力を表現しています。



「果実とバター canarina」の商品展開

「果実とバター canarina」は、いろとりどりの果実と美しくなめらかなバターの魅力を、お客様が様々な味わい・食感・香りで楽しんでいただけるよう異なる4つの商品ラインナップで展開します。

| | |
|---|--|
|  | <p>【商品名】果実とバターのサブレ 【内容量】6枚入/10枚入/14枚入 【価格】1,296円(税込) / 2,160円(税込) / 3,024円(税込) 【発売日】2024年4月17日(水) 【販売場所】「イイトルミネ」内の専門店で発売開始 【内容】 ヘーゼルナッツ シトロンバター・ピスタチオ クランベリーバター・ショコラ ラムレーズンバターの3種類の詰め合わせ。小麦に果実とバターを合わせ、さっくりと焼き上げた、食感や香り・素材を味わう、カナリナこだわりのサブレです。</p> |
|  | <p>【商品名】果実とバターのフィナンシェ クランベリーバター 【内容量】4個入/6個入 【価格】1,296円(税込) / 1,944円(税込) 【発売日】2024年4月17日(水) 【販売場所】「イイトルミネ」内の専門店で発売開始 【内容】 甘酸っぱいクランベリーといちごを、焦がしバターを使用したしっとりとした口当たりのフィナンシェ生地と合わせました。果実と芳醇なバターがふんわりと香り立つ、カナリナならではの、とっておきでしあわせな味わいのフィナンシェです。</p> |
|  | <p>【商品名】果実とバターのマフィン 【内容量】3個入 【価格】1,620円(税込) 【発売日】2024年4月17日(水) 【販売場所】「イイトルミネ」内の専門店で発売開始 【内容】 果実とバターをテーマに、様々なフルーツバターの世界観をケーキマフィンで表現しました。丁寧に焦がしたバターと生クリーム・焦がしはちみつ・バニラを使用した、バターの風味豊かな奥行きのある味わいの生地と、中央に忍ばせた果実とバターのクリームで、果実感を感じるマフィンに仕上がりました。</p> |
|  | <p>【商品名】果実とバターのケーキ 【内容量】直径12cm 【価格】2,300円(税込) 【発売日】2024年4月17日(水) 【販売場所】「イイトルミネ」内の専門店で発売開始 【内容】 真っ赤な甘酸っぱいベリーとナッツをふんだんに入れた、チーズとバニラが香るミルクィなムースの上に、サクサクのスパイシーでバター感のあるクランブルをたっぷり乗せました。果実とバターが口いっぱいに広がる、驚きのあるケーキです。 ※冷凍状態での販売です</p> |

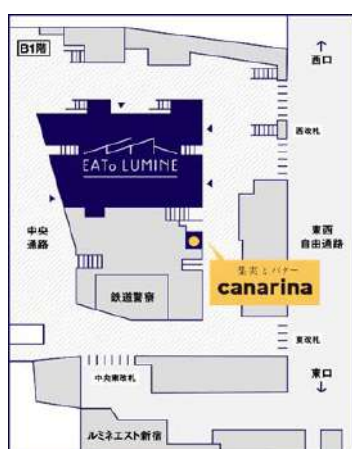
※ 画像はイメージです。

「イトルミネ」への出店に関して

1 日の乗降客数が世界一※であり、海外からの訪日旅行者も多く利用する新宿駅の新たなグルメスポットとして「イトルミネ」が開業するタイミングにあわせ、「果実とバター canarina」の開発や専門店の準備を進めてきました。

※：2018年にギネス世界記録に認定

「果実とバター canarina」新ブランドの準備段階では、果実の華やかな色や味わいをどのように表現したらいいかといった困難に直面。高温で火を入れる為、果実が元々持っている鮮やかな色見や豊かな味を表現することが難しく、何度も試行錯誤を重ねました。そして、具材としてフルーツやナッツを入れ込み、なめらかなフルーツバターをイメージすることで、美しいフルーツの色見と、それぞれの素材のおいしさを引き立てた、自信のある商品に仕上がりました。「果実とバター canarina」のお菓子でお客様に感動をお届けしたい、そんな思いを念頭に準備を整え、オープンを迎えます。



【店舗名(ブランド名と同じ)】 果実とバター canarina

【オープン日】 2024年4月17日(水)

【営業時間】 8:00~22:00

※オープン日4月17日のみ 11:00~22:00

【アクセス】 JR 新宿駅改札内 B1 階

※改札内の施設のため入場には乗車券類(きっぷ・ICカードなど)または入場券が必要です。

「果実とバター canarina」の世界観

バターとカナリア(鳥)をイメージしたイエローをメインカラーに、ロゴにある女性カナリナが、草木がにぎやかに咲き乱れるガーデンで、庭に実っている果実をもぎとり、その果実とたっぷりのバターを合わせて、とっておきのお菓子を焼き上げた情景をイメージしています。自然からの恵みである、甘酸っぱい・ほろ苦い・香ばしい、個性豊かな果実と濃厚で芳醇なバター、それぞれのおいしさと素材感を味わってほしいという想いをこめて、カナリナのお菓子をつくりました。



本件に関するお問い合わせ先：株式会社ケイシイシイ 企画開発部商品企画課 鎌田(かまた)

E-mail: r-kamata@letao.co.jp

東京駅発、「あんバター」スイーツ専門店
「岡田謹製 あんバター屋」新宿駅エキナカ商業施設に NEW OPEN
東京駅で人気の「あんバターパン」や新宿店限定商品も登場

株式会社ケイシイシイ(本社:北海道千歳市、代表取締役社長:上村 成門)は、2024年4月17日(水)に開業するJR新宿駅のエキナカ商業施設「EATo LUMINE(イイトルミネ)」(以下、「イイトルミネ」と記載)に、東京駅発のスイーツ専門店「岡田謹製 あんバター屋」をオープンします。



餡子とバターの罪な組み合わせ『岡田謹製 あんバター屋』

「あんバター」とは、文明開化以降に日本でも本格的に製造が開始されたバターと、江戸時代から親しまれていた餡子の組み合わせで、日本人にとって馴染み深いカテゴリーの一つです。「岡田謹製 あんバター屋」は、そんな「あんバター」に着目。生産量が少なく希少な小豆、北海道千歳産「えりも小豆」を使用した餡子と芳醇なバターを掛け合わせました。昔ながらの良さと現在の洋菓子のエッセンスを活かした素材の調和をお楽しみいただける商品に仕上げました。

「岡田謹製 あんバター屋」は、2020年に東京駅八重洲北口「ギフトパレット」内に“あんバターのスイーツ専門店”としてオープンしました。東京ギフトパレット店では、連日完売の商品「あんバターパン」や、東京ギフトパレットスイーツランキングの上位に位置する「あんバターフィナンシェ」など、数々の人気商品を販売。東京土産の定番を目指し、商品を作り続けています。



イトルミネ新宿店限定商品「あんバター ハモニカ」

「岡田謹製 あんバター屋」イトルミネ新宿店では、各日 14 時から数量限定新商品、キメ細かく優しい甘さの生地で粒あん羊羹と特製バタークリームをサンドした「あんバター ハモニカ」を販売します。



【商品名】 あんバター ハモニカ

【内容量】 1 個

【価格】 2,160 円 (税込)

【発売日】 2024 年 4 月 17 日 (水) 14 : 00 ~ 販売 数量限定

【販売場所】 イトルミネ新宿店

【内容】

『五重奏が奏でる、贅沢な余韻』

それはそれはふくよかでキメ細やかな生地で、北海道千歳産『えりも小豆』使用の岡田謹製『餡子』で仕立てた『粒あん羊羹』と、塩味をかかせた特性のバタークリームを、丁寧に重ね合わせた一本。その五重奏が奏でる贅沢な余韻に、閑かに浸って頂きたい。

その他イトルミネ新宿店商品展開



【商品名】 あんバターパン

【内容量】 1 個

【価格】 324 円 (税込)

【発売日】 2024 年 4 月 17 日 (水)

【内容】

『かじってみれば文明開化の味がする。』

岡田謹製『餡子』には大変希少な北海道千歳産えりも小豆使用。惜しみなく丁寧に焼き上げ、風味良好、口当たり良しな餡子を驚くべきふくよかなパンで、塩味のきいたバターと共に贅沢し閉じ込めた。



【商品名】 あんバターフィナンシェ

【内容量】 6 個入/12 個入

【価格】 1,620 円 (税込) /3,240 円 (税込)

【発売日】 2024 年 4 月 17 日 (水)

【内容】

『これぞ和洋折衷。土産に良しな洒落た品』

フィナンシェから沸き立つエキゾチックな『バター』の香。岡田謹製あんバター屋が誇る『餡子』の妥協なき風味と口当たり。すべてを逃さぬよう高温で香ばしく焼き上げ、土産に良しな洒落た品に。



【商品名】 あんバターフィナンシェ 宇治抹茶

【内容量】 6 個入

【価格】 1,620 円 (税込)

【発売日】 2024 年 4 月 17 日 (水)

【内容】

『あんバターを持て成す、抹茶の心。』

宇治抹茶の閑かな薫りが『あんバター』の旨味を持て成す。碾茶を忍ばせより薫りの立った抹茶と、丁寧に焦がしたバターが染み入ったフィナンシェ生地で、北海道千歳産『えりも小豆』餡子を包み込んだ。桜舞い散り、蝉の声を聴きながら、心閑かに味わって頂きたい。

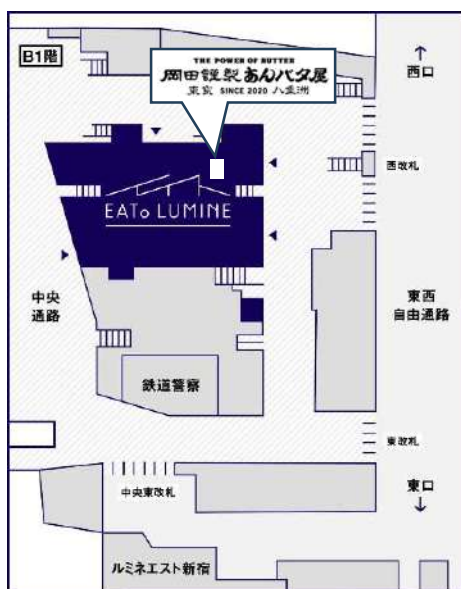
※ 画像はイメージです。実際の商品画像は、当リリースの配信サイトでダウンロードすることができます。

「イトルミネ」への出店に関して

新宿駅は1日の乗降客数が世界一※であり、海外からの訪日旅行者も多く利用するスポット。

『時間を有効活用しながらも満足感のある食体験』が叶う「イトルミネ」、その中の「岡田謹製 あんバター屋」では、“懐かしいけど新しい” そんな美味しさを体験していただける商品を取り揃えました。和洋折衷を取り入れた外観と、自信のある商品、国内外のお客様へ感動をお届けする準備を整え、オープンを迎えます。

※：2018年にギネス世界記録に認定



【店舗名】岡田謹製 あんバター屋 イトルミネ新宿店

【オープン日】2024年4月17日(水)

【営業時間】8:00~22:00

※オープン日4月17日のみ 11:00~22:00

【アクセス】JR新宿駅 B1階

※改札内の施設のため入場には乗車券類(きっぷ・ICカードなど)または入場券が必要です。

「岡田謹製 あんバター屋」の世界観

文明開化とともに訪れた『餡子とバター』の感動再来。

餡子には希少な北海道千歳産『えりも小豆』を使用。風味良し。口当たり良好。手間暇なしでは作り得ない希少な品。塩味のきいたバターを忍ばせ、土産に良しな洒落た仕上がり。



本件に関するお問い合わせ先：株式会社ケイシイシイ 企画開発部商品企画課 鎌田(かまた)

E-mail: r-kamata@letao.co.jp