

## 新幹線・新大阪駅改札前の和菓子店「高山堂」が7月25日(月)リニューアル バターサンドブランド「TAKAYAMADO AMATSUGI」へ 新大阪店限定！賞味期限10分のはさみたての「プレミアムバターサンド」も

株式会社高山堂(本社：兵庫県西宮市、代表取締役社長：竹本 洋平)は2022年7月25日(月)、「高山堂 新大阪店」を「TAKAYAMADO AMATSUGI(高山堂 甘継) 新大阪店」にリニューアルし、グランドオープンいたします。販売する商品を和菓子から「米粉のバターサンド」をメインとした商品構成に変更し、はさみたてのバターサンドの実演販売も行います。



実演販売するバターサンド



米粉のバターサンド



手土産に喜ばれるモダンなデザイン

### ■新幹線ホームに設置した自販機が人気の「米粉のバターサンド」！はさみたてのプレミアムなバターサンドも

「高山堂」は明治20年創業、今年135周年を迎える老舗和菓子店です。コロナ禍の行動制限が解除され、路面店の売り上げはコロナ前と同程度まで戻ってきました。しかし、新大阪店は新幹線の改札前にあり、出張や旅行客数が戻りきらない影響で、売り上げはコロナ前の約5割に留まっています。そこで、販売する商品を贈答品を中心とした和菓子から、日常的に購入していただける米粉のバターサンドに変更し、店舗をリニューアルすることにいたしました。

米粉のバターサンドは、2020年6月に立ち上げた新ブランド「TAKAYAMADO AMATSUGI」の看板商品として販売を開始。米粉と玄米粉で作った穀物感のあるサブレ生地に、国産バターとホワイトチョコを合わせたバタークリームをたっぷり挟んでいます。西宮本店や箕面店、梅田のポップアップ店(2020年6月～2021年3月末)のほか、3店舗(西宮本店・箕面店・武庫之荘店)の店頭を設置した自動販売機で販売しています。今年3月からJR新大阪駅の新幹線ホーム(25・26番線11号車付近)にも自動販売機を設置すると、現在は1日約100個売れるほどの人気で新幹線利用者からもご好評を得ています。

通常は冷凍の状態の販売しておりますが、新大阪店のリニューアルを記念し、注文を受けてからサブレに一番人気の「ラムレーズン」のバタークリームをはさんで提供する実演販売も行います。できたての美味しさを食べていただきたく、賞味期限10分です。冷凍の商品で使用する国産無塩バターを国産発酵バターに変え、クリームのパターの比率も高め、レーズンも大粒のものを厳選したプレミアムなバターサンドです。

### ■店舗詳細

店名：TAKAYAMADO AMATSUGI(高山堂 甘継) 新大阪店  
住所：大阪市淀川区西中島5丁目16-1 JR新大阪駅3F改札外  
営業時間：10時～20時 定休日：なし 店舗面積：約7坪  
販売商品：【米粉のバターサンド】フレーバー全7種 1個324円(バラ売り)  
ラムレーズン・無花果(いちじく)・抹茶カシス・苺・ほうじ茶マロン・きなこ黒豆・大納言バター  
化粧箱入り 3個入(1,080円)・6個入(2,268円)・8個入(3,024円)・12個入(4,320円)  
実演販売 米粉のバターサンド(プレミアムラムレーズン) 1個 368円  
【和菓子】代表銘菓「スイートまーめいど」や「生きんつば」、季節の生菓子など  
季節の生菓子(水大福やピオーネ大福など)、「生きんつば」各種(6個入、842円～918円)  
スイートまーめいど 5個入(756円)、10個入(1,620円)、15個入(2,430円)  
「銘菓撰」和菓子詰め合わせ 15個入(2,862円)、20個入(3,726円)

< 取材に関するお問い合わせ >

## ■「米粉のバターサンド」商品のご紹介

米粉や玄米粉、きび砂糖など、和の素材を生かして作ったバターサンド。バタークリームは、定番の「ラムレーズン」をはじめ、抹茶やきなこ、粒あんなどを使った和風フレーバーまで7種類をご用意しています。



【ラムレーズン】  
ラム酒に漬けたレーズンを入れた定番ながら大人のバターサンド。



【無花果】  
セミドライ無花果のプチプチとした食感が楽しい一品。



【抹茶カシス】  
ほろ苦い抹茶と酸味のあるカシスが好相性で新しい美味しさです。



【苺】  
フリーズドライ苺と果汁で、爽やかな酸味とバランスが絶妙。



【きなこ黒豆】  
香ばしいきなここと甘露煮した丹波種黒豆の間違いない美味しさ。



【大納言バター】  
北海道十勝小豆粒あんバタークリームのシンプルな美味しさ。



【ほうじ茶マロン】  
ほうじ茶の香ばしさと栗の甘さが米粉サブレに良く合います。



【実演販売】  
はさみただけだから味わえる、サブレのザクザク食感と国産発酵バターを贅沢に使ったバタークリームをご堪能ください。

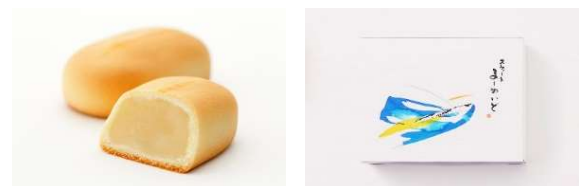
## ■「高山堂」について

高山堂は明治20年に大阪で創業し、現在は兵庫県西宮市を中心に阪神間で6店舗展開する老舗和菓子店です。大阪市東区(現在は中央区)で和菓子製造業として創業した後、昭和半ばまでは粟おこしをメインに製造。昭和55年より和菓子製造を再開。和菓子の売り上げが粟おこしを上回った平成2年、粟おこし製造をやめ和菓子専業にシフトし、拠点を西宮に移しました。

昭和37年に西宮ヨットハーバーから愛艇「マーメイド号」で世界初の太平洋単独横断航海を成し遂げた堀江謙一さんの偉業を称えた洋風まんじゅう「スウィートまーめいど」を代表銘菓に、生菓子のようなしっとり食感の焼まんじゅう「富貴花」、香ばしいもなか種で粒あんと求肥をはさんだ「富もなか」など、一つ一つの菓자에伝統の技と素直な心を込めてお客様にお届けしたいという思いを込めた「一菓素心」を経営理念に、日々和菓子をお届けしております。

## ■会社概要

社名：株式会社高山堂  
代表取締役社長：竹本 洋平  
本部住所：〒663-8233 西宮市津門川町2-36  
創業：明治20年(1887年)  
事業内容：和菓子製造・販売  
店舗：西宮本店、阪急西宮北口駅店、武庫之荘店、園田店、箕面店、新大阪店 姉妹店・娑羅樹  
ウェブサイト：<https://www.takayamado.com/>



代表銘菓「スウィートまーめいど」

< 取材に関するお問い合わせ >

株式会社高山堂 担当：竹本 洋平 TEL：0798-37-0088 EMAIL：[info@takayamado.com](mailto:info@takayamado.com)