

万博&大大阪時代の華やぎを再び。 大阪愛と個性が詰まった新商品「繁盛最中」 北新地の和菓子処「逢坂 いし山」から発売。



株式会社シナジーリンク(大阪市中央区・代表取締役 石山登)は、味とパッケージにこだわりぬいた新商品「繁盛最中(はんじょうもなか)」を、「逢坂 いし山」(大阪市北区曾根崎新地1丁目)から発売いたしました。

「逢坂 いし山」の創業者、石山崎次郎は明治後期、近代大坂の幕開けの時代に、生玉さんの愛称で知られる生國魂神社の門前町・高津で菓子作りの商いをはじめ、神社仏閣御供物調進所として続いてまいりました。そして4代目となる当代石山登は、アジア初、日本初の万国博覧会として、当時史上最大規模を誇った大阪万博の時代を目の当たりにし、大阪の花の時代を駆け抜けてまいりました。

暗い話題も多い昨今、再び迎える2025年の大阪万博に向けて、大阪の持つ前向きで明るいエネルギーで景気よく、世間を盛り上げていきたい。そんな当代の想いから、「繁盛最中」は誕生しました。



掛け紙は「御日柄」と呼ばれる縁起絵で、京都の絵師による描きおろしで「大人気 日々に昇る 一日柄 沢山 皆々さんへ 逢坂いし山より」と描かれています。愛嬌ある招き猫が降り出す小槌からは小判がたくさん。大入満員、千客万来、開運招福、商売繁盛…。人が集まり、甘いもん食べて、笑顔が集まりますように、という意味がこめられています。

最中は、伝統製法でもち米を香ばしく手焼きで丁寧な焼き上げた種に、備中産大納言の餡と求肥を挟み込みました。備中は北海道、丹波と並ぶ小豆の日本三大産地です。皮が薄く、香りと上品な甘さが特徴の高級小豆です。素材の良さを感じていただけるよう甘さ控えめの餡に仕上げました。

【繁盛最中】 8個入り 2,800円(税込)

※発送可 店頭にてお問い合わせください。



和菓子も洋菓子も手掛ける菓子メーカーの強みが生んだ新和洋菓子に、近年人気の蕨もち・・・「逢坂 いし山」自慢の一品たち。



逢坂バターどら焼き

備中産大納言を使用して甘さ控えめに炊き上げた餡に、バタークリームをたっぷりのせてスフレ生地で挟みました。餡子が主役のバターどら焼きです。
(5個入り・税込2,000円)



本蕨粉100% 蕨もち

希少な国産本蕨粉100%を使い、上質な砂糖を加えて手作業で練り上げました。本蕨粉100%ならではのもちもち、つるんとした食感と、きな粉が自慢です。(小・税込1,000円～)



逢坂ふいなんしえ

小豆、山椒、抹茶、3種類の和の素材をフランスの伝統菓子に。弊社、洋菓子部門の経験と和菓子部門の技術を合せた新作です。
(単品・税込250円)

大阪を代表する社交の場・北新地で、屋号も新たに店舗オープン。御菓子をを通して行き交う人のご縁をつなぐ店として「逢坂 いし山」と名付けました。

明治30年に初代 石山崎次郎が生國魂神社の門前町・高津で創業した御菓子屋を祖とし、神社仏閣の御供物を代々お納めして110余年。これまで、大阪で御菓子屋を続けてこられたのも、ご最厚いただいたお客様をはじめ周りの多くの方々との出逢いの賜物です。

ご縁の大切さ、感謝をもとに「逢坂 いし山」は、出逢いのまち北新地から新たな第一歩を踏み出しました。御菓子をを通して笑顔をお届けしてまいりたいと存じます。

店内は白木が美しい粋な雰囲気。小さいながらもゆったりと御菓子を選んでいただけるよう落ち着いた意匠にまとめました。ギフト包装、地方発送も受付。開店の内祝いからちょっとした手土産までさまざまなご要望にお応えします。



■逢坂 いし山

〒530-0002 大阪市北区曽根崎新地1丁目7-4
YAMANA K2ビル 1F

TEL. 06-6131-5566 FAX. 06-6131-5880

営業時間：昼12時～夜11時

定休日：土・日・祝日

<https://osaka-ishiyama.jp/>



逢坂
いし山

ロゴマークのデザインも一新。その昔、砂糖の一大市場であった堺筋に近いことから神社仏閣の砂糖菓子・落雁(らくがん)の製造を始めた店の歴史にちなんで、文字に下に配しました。

本件について詳しくは・・・

お電話のお問い合わせは、TEL. 06-6764-0070 株式会社シナジーリンク 担当：川村まで

メールでのお問い合わせは、info@synergylink.co.jp 担当：川村まで

