

開催まで2年！大阪・関西万博に向け「あたらしい大阪みやげ計画」始動！ 和菓子メーカー・高校9団体が共創する「大阪ええYOKAN(ようかん)」 5/3(水・祝)～9(火)、大丸梅田店で期間限定販売

2025年開催の大阪・関西万博に向け、大阪にゆかりのある和菓子メーカーと高校の9団体が「あたらしい大阪みやげ」を掲げて新商品を開発し、大丸梅田店地下1階「お菓子なパレード」で2023年5月3日(水・祝)～9日(火)の7日間、期間限定で販売いたします。



■「食いだおれの街」を代表するお菓子がない！大阪・関西万博に向け進化系ようかんを開発

「食いだおれの街」と称される大阪ですが、京都の「生八ツ橋」や広島島の「もみじ饅頭」など地域を代表するお菓子がありません。開催まであと2年に迫った2025年の大阪・関西万博には、全国をはじめ世界中から多くの観光客が大阪を訪れます。大阪の思い出に残るような土産を作りたいと、大阪にゆかりのある菓子メーカー7社と高校、コンテンツ制作会社の9団体が「あたらしい大阪みやげ計画」を立ち上げました。同万博の「共創チャレンジ」として登録されています。

伝統的な和菓子の「ようかん」をテーマに、新しい食感や大阪らしさ(大阪感)を加えた進化系ようかん「大阪ええYOKAN」を各社で考案。細長い棹ではなく、食べやすく、持ち運びやすいキューブ型に形を統一しました。大阪の食材を使い、見た目にも鮮やかなようかんを食べて、大阪・関西万博に向けた未来への「ええ予感」を感じていただければと思います。

■「大阪ええYOKAN」期間限定販売 概要

期 間：2023年5月3日(水・祝)～9日(火)
場 所：大丸梅田店 地下1階「お菓子なパレード」(大阪市北区梅田3-1-1)
時 間：10時～20時
価 格：全22種、1個324円～2,160円(税込)
出 店 者：高山堂・あん庵・吉乃屋 松原・大阪本家 駿河屋・福壽堂秀信・
お多福堂・本まつばや・大阪緑涼高等学校
企画・デザイン：株式会社人間

< 取材に関するお問い合わせ >

あたらしい大阪みやげ計画 実行委員会 (株式会社高山堂内) 担当：竹本 洋平
TEL：0798-37-0088 EMAIL：info@takayamado.com

■大阪らしさを職人技で表現するようかのブランド「大阪ええYOKAN」



和菓子思い。高山堂とdemo!expoが立ち上げた「あたらしい大阪みやげ計画」から生まれた、次世代のようかんを創出する新ブランド「大阪ええYOKAN」。「YOKAN」は「予感」とも読むことができ、「渡す相手を想うお土産としてのええ予感」、「口に入れるまでのお菓子としてのええ予感」、そして「2025年の大阪に対する未来へのええ予感」のすべてを満たすようかんを目指します。

■大阪ええYOKAN 第一弾『パビリオン』



大阪の魅力を表現しながら、和菓子職人としての技術を見せる様を万博内の「パビリオン」に見立てた、キューブ型のひとくちようかんです。関西で活躍する和菓子屋7店舗+高校生がそれぞれのプロデューサーとなり、22種類の“予感”にあふれるようかんを共創しました。

■出店団体・商品ご紹介

※価格は全て1個あたり、税込み

【和菓子思い。高山堂】

1887年に大阪市東区(現中央区)で和菓子屋として創業。現在は兵庫県西宮市を中心に阪神間で5店舗展開。1970年大阪万博に出店していたことから万博に恩返ししたいと思い、当プロジェクトを発案。最近では和菓子の自動販売機を設置したことで話題。



道明寺かん 324円
水乃都かん 324円
2025かん 324円
スパイスチャイかん 324円
いのちの輝きかん 432円

【和菓子工房 あん庵】

2002年創業。So sweet,so happy!和菓子で世界をしあわせに！という想いで日々和菓子を作っています。TVチャンピオン「全国和菓子職人選手権」優勝(V3達成)のほか、受賞歴多数。羽曳が丘本店、富田林貴志店の2店舗を運営。



いもけんぴかん 324円
知らんけど。かん 324円
ワインレッドかん 324円
秀吉の茶室かん 2,160円

< 取材に関するお問い合わせ >

あたらしい大阪みやげ計画 実行委員会 (株式会社高山堂内) 担当: 竹本 洋平
TEL: 0798-37-0088 EMAIL: info@takayamado.com

【御菓子司 吉乃屋 松原】

2021年NHK朝ドラ「カムカムエヴリバティ」和菓子監修・和菓子指導を担当。松原本店と北堀江店の2店舗を運営。『一菓一笑(いっかいちえ)～ひとつのお菓子でひとつの笑顔～』がモットー。



ミックスジュースかん 324円
梅酒かん 324円
冷コーかん 324円

【大阪本家 駿河屋】

1837年に船場淡路町大坂店として総本家駿河屋より分家。駿河屋は練り羊羹を日本で初めて創案し豊臣秀吉の北野神社の大茶会に用いられる。2020年には「surugaya」としてブランドリニューアル。現在南森町に本店を構える。



レモン琥珀かん 324円
紅生姜かん 324円
箕面大滝かん 324円
あめちゃんかん 324円

【菓匠館 福壽堂秀信】

浪速の粋を伝える大阪 南地宗右衛門町で昭和23年に創業。季を尊び、素材を選び、手の技を鍛えることを旨とし、本当に美味しい和菓子を作り出すために精進しています。



道頓堀の赤い灯・青い灯かん
432円

【御菓子司 お多福堂】

東大阪の一番北の端にある小さなお店です。毎朝つきたてのお餅から作る大福やお赤飯などたくさんの並べています。現在の4代目のモットーは『シンプルな材料で美味しい和菓子』。



ふうふうかん 324円
瑠璃唐草かん 324円

【本まつばや】

1927年、四天王寺東門筋で有職菓子屋として創業。昔ながらの和菓子作りの伝統を守り、乳製品と卵以外の動物性原材料を使わず、素材そのものを楽しんでいただける美味しい和菓子を作り続けております。



テレコかん 540円

【大阪緑涼高等学校】

全国和菓子甲子園に近畿代表として5年連続全国大会に出場している強豪校。和菓子を作ることも食べることも大好きな高校生が、柔軟な発想で新しい大阪みやげを考案。



銀杏の葉かん 324円
豹(ひょう)かん 324円

■ 発起人・株式会社高山堂 代表取締役社長 竹本 洋平 コメント

当社は、明治20年に大阪で創業し、昭和半ばまで粟おこしをメインに製造・販売してきました。売上に陰りがみえはじめていましたが、1970年の大阪万博に直営の売店を出店すると、生産が追い付かないほど連日大盛況となりました。大阪万博を契機に粟おこしは、大阪土産として認知され、全国的に知名度が上がりました。

それから55年後の大阪・関西万博を間近に控えた現在、会社を救った万博への恩返し思いを込め、「あたらしい大阪みやげ計画」を立ち上げました。次世代の新しい大阪土産作りを通して、日本の菓子文化を世界へ広める貢献をしたいと考えます。



高山堂 五代目当主 竹本 洋平

貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ね下さいませ。

< 取材に関するお問い合わせ >

あたらしい大阪みやげ計画 実行委員会 (株式会社高山堂内) 担当: 竹本 洋平
TEL: 0798-37-0088 EMAIL: info@takayamado.com