

ついに神奈川県初出店！

銀座・空也新業態の和菓子「空いろ」

10月2日（金）ラゾーナ川崎に NEW OPEN！！

有限会社空也（本社：東京都中央区銀座、専務：山口 彦之）は、銀座老舗和菓子「空也」のブランドである「空いろ」を、2015年10月2日（金）ラゾーナ川崎1Fにオープンします。神奈川県への出店は、今回が初めてとなります。



■こだわりのあんをクッキーと合わせた、新しい発想のお菓子

●「つき」（249円）※写真左

「しっとりしたバタークッキーに上品な甘さのあんこをサンド。意外な組み合わせだが、ほんのり塩気のきいたクッキーとあんこの相性は抜群。老舗から誕生したユニークなこちらの商品は、さまざまなシーンの手土産にも。日本茶だけでなく、コーヒーや紅茶ともよく合います。あんこクッキーは各2種類あり、北海道産の小豆を使ったつぶあんと白いんげんのつぶあん、プレーンと抹茶のクッキー、それぞれを組み合わせると4種類の味が楽しめます。

■商品ラインナップ

●たいよう（1個141円）※写真中

和菓子の定番、どらやきを空いろ流に。米粉を加えた、こだわりの生地。

●ほし（クッキースプーン付き 1セット1114円）※写真左

クッキーにつけてもトーストにぬっても、紅茶やコーヒーに溶かしてもなど、自由に楽しめます。※写真などなどご用意。

【季節商品】 10月『かぼちゃ』

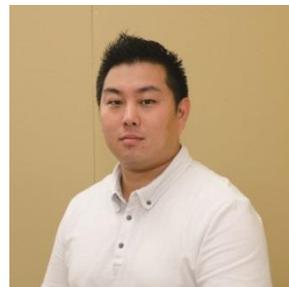


11月『メープル』



■老舗和菓子の新ブランド「空いろ」とは

予約必須の「空也もなか」で知られる銀座老舗菓子「空也」の新業態「空いろ」は、5代目、山口彦之の「あんこを世界へ。」という思いから2012年に誕生しました。今回、地域の方、学生などビジネスマンだけではなく多くの人が集まるショッピングセンターに出店し、餡の良さを見直してもらいたいという願いで神奈川県初出店を決意いたしました。



■こだわりのあん

「空いろ」の餡には、こだわりが凝縮。厳選素材の豆に粒子の大きな鬼ざらめを使用しすっきりとした甘さに仕上げてます。「空也」から継承されたシンプル&上質を旨みとし異なる独自の餡を開発。



■老舗和菓子「空也」とは

明治17年、上野池の端に創業、戦災で焼失後昭和24年に銀座並木通りに移りはや半世紀、銀座の“空也もなか”として、お陰様で多くの文化人の方々はじめ、多くのお客様にご最厚いただける様になりましたまた夏目漱石が好んだ「空也餅」は、あんこ玉を餅米でくるんだお菓子です。



【ラゾーナ川崎店 概要】

- ・店舗名：空いろ ラゾーナ川崎店
 - ・所在地：神奈川県川崎市幸区堀川町72-1
 - ・オープン日：2015年10月2日（金）
- ※開業時間は10:00
- ・営業時間：ラゾーナ川崎店準ずる



【本件に関するお問い合わせ先】

企業名：有限会社空也 空いろ事業部／プレス担当

press@sorairo-kuya.jp