

山形でしか食べられなかった出来立ての味を工場直送！ 「おばあちゃん家のじんだん餅」登場

リンベル株式会社(以下リンベル、本社:東京都中央区、代表取締役社長:東海林 秀典)はこのたび、リンベルのオリジナルグルメブランド「山形の極み」シリーズの新商品として、山形県産の枝豆の風味豊かな「おばあちゃん家のじんだん餅」を開発。12月17日より販売を開始いたします。



「じんだん」とは、「ずんだ」「ずんだん」とも呼ばれる山形県の郷土料理のひとつ。ゆでた枝豆をすりつぶし、砂糖と塩を加えて餡にしたものです。この餡を餅にからめたものを「じんだん餅」と呼びます。

近頃では、百貨店などでも販売されていますが、できたての「じんだん」の風味を保つのは難しいものです。「じんだん餅」本来の味わいを全国に届けたいと、山形産の素材にこだわり、試行錯誤の末に完成したのが「おばあちゃん家のじんだん餅」です。



「じんだん」に使ったのは、山形県の青大豆を代表する「秘伝豆」の一種、「天平秘伝豆(てんぴょうひでんまめ)」。香りがよく、青々とした色が美しい、甘味のある豆です。また、餅に使用したのは、山形県産のもち米「ひめのもち」。ていねいに杵でついた餅は、あっさりとした味わいと、なめらかな食感が特徴。杵で搗くと米の白さがいっそう引き立ち、じんだんの緑との鮮やかなコントラストで見目の楽しさをお届けします。

どなたにも食べやすいよう、餅は一口サイズに仕上げ、地元の和菓子メーカー・明友の協力のもと、できたての味を冷凍保存。工場直送でのお届けを可能にしました。10個パック入り2点のセットで3,000円(税抜)です。

年末年始などご家族のだんらんのお供として贈っていただけるよう、パッケージも華やかに仕上げました。東北芸術工科大学教授の中山ダイスケ氏によるデザインで、食卓にも彩りを添えます。

味のバリエーションを楽しみたい方のために、くるみ餅とのセットもご用意しました。山形は生産量全国トップ3に入るくるみの産地(平成24年産特産果樹生産動態等調査より)。中でも「鬼ぐるみ」と呼ばれる、くるみの中でも渋みがなく濃厚な味を楽しめる日本自生の品種をすりつぶし、餡として使用しています。厚めで非常に堅い殻に守られた小さな実をていねいに集めて作った、豊かな風味をお楽しみいただけます。

手間暇かけた少量生産、素材そのままの餡の味わいを楽しめる「おばあちゃん家のじんだん餅」は12月17日(木)よりリンベルのホームページにて販売を開始いたします。お申し込みは2016年5月末までの限定です。

—— 本件に関するお問い合わせはこちらまで ——

《報道関係の方からのお問い合わせ先》
《お客様からのお問い合わせ先》

03(3246)1145 広報宣伝：番藤・大田
03(3246)1122

■商品概要

おばあちゃん家のじんだん餅

価格:3,000 円(税抜)

内容量:10 個パック入り×2

もち米:国産/山形県産

ハコサイズ:約 29×15×6cm

お届け:2015 年 12 月 17 日~2016 年 5 月 31 日

(冷凍便にてお届け)



※姉妹品

おばあちゃん家のじんだん餅・くるみ餅セット

価格:3,500 円(税抜)

内容量:じんだん餅・くるみ餅

各 10 個パック入り×1

もち米:国産/山形県産

ハコサイズ:約 29×15×6cm

お届け:2015 年 12 月 17 日~2016 年 5 月 31 日

(冷凍便にてお届け)



※自然解凍(常温)で 3~4 時間ほどで、お召し上がり頂けます(お箸が通れば食べ頃です)。

■パッケージデザイン

アートディレクター・中山ダイスケ氏

株式会社ダイコン代表、dnSTUDIO 代表。東北芸術工科大学 情報デザイン学科教授。

舞台美術デザイン

店舗のアートディレクション、コンセプト考案など様々なジャンルとのコラボレーションも手掛ける。

「山形の極み」のパッケージは日本パッケージデザイン大賞 2015 入賞。

■販路・商圏

リンベル公式ホームページ <http://gourmet.ringbell.co.jp/kiwami/>

■会社概要

商号:リンベル株式会社

代表者:東海林 秀典

本社所在地:東京都中央区日本橋 3 丁目 13 番 6 号

設立年月日:1987 年 7 月 3 日

資本金: 354,467,500 円

事業内容:ギフトの企画・販売、卸売業