

名古屋での開催時に行列ができた、“固い”絆で結ばれたコラボカフェ 『関鍛冶CAFÉ&あずきBAR in 刃物まつり』 ソーシャルメディアでの待望の声を受け、急遽出店決定！ 「あずきバー」を使った4種類のドリンクを販売

日本一の刃物のまちとして知られる岐阜県関市（市長：尾関健治）は、10月8日（土）・9日（日）に開催する「第49回岐阜県関市刃物まつり」にて、井村屋株式会社の代表商品である「あずきバー」を使った限定メニューを提供する『関鍛冶CAFÉ&あずきBAR in 刃物まつり』をブース出店します。 ※テントでの商品販売のみとなります



【上段／左より】
あずきバー-AZUKIミルク
あずきバー-豆乳抹茶オレ

【下段／左より】
あずきバー-キャラメル豆乳カフェオレ
あずきバー-AZUKI抹茶ミルク 大人の黒蜜きなこ

■名古屋で大好評。市内開催を望む声に応え、出店決定！

市は、刃物まつりをPRすべく、9月23日（金）～25日（日）の3日間、名古屋市内の「THE BROOKLYN CAFÉ テレビ塔店」にて、日本刀の展示や、井村屋株式会社の「あずきバー」を使った限定メニューを提供するコンセプトカフェ『関鍛冶CAFÉ&あずきBAR』を開催しました。

店内では、日本刀鍛錬で使用する大鋸や、刀工「孫六兼元」作の日本刀（関市指定重要文化財）の展示、また、刀匠による銘切り、鞘師（さやし）、研師（とぎし）による技能披露を間近に見られるとあって、連日多くのお客様が来店。「あずきバー」を1本まるごと使ったドリンクや、「あずきバー」と一緒に炊いたほんのり甘みのあるご飯を使ったローストビーフ丼など、関市と井村屋の“固い”絆で生まれたメニューを味わおうと、土日はお客様の行列が途切れませんでした。

このたび、ソーシャルメディア上で、関市内での開催を期待する声があったことから、また、より多くの方に刃物まつりにご来場頂くことを目指して、「関鍛冶伝承館」（関市南春日町9-1）の駐車場にブース出店することを決定しました。

※「刃物まつり」での出店時は、テントでのドリンク販売のみとなります

■あずきバーを使ったドリンクを、本物の日本刀鍛錬の横で楽しめる！

販売するドリンクは4種類。あずきバーを1本まるまる豪快に使ったコールドドリンクや、あずきバーを使った豆乳カフェオレ、豆乳抹茶オレ（共にホット）が登場します。刃物まつりでは、関鍛冶伝承館にて、古式日本刀鍛錬を無料でご覧頂けるため、「キーン！キーン！」と響く鍛錬の音を聞きながら、“固い”あずきバーを使ったドリンクをお楽しみ頂けます。



名古屋で開催した
『関鍛冶CAFÉ&あずきBAR』の様子

<本リリースに関する報道関係の方からのお問い合わせ先>

関市PR事務局（株式会社オズマピアー内） 担当：池上・早藤・片山 TEL：03-4531-0225 / FAX：03-3265-5058
関市 経済部 観光交流課 担当：山本・戸川 TEL：0575-23-7704 / FAX：0575-23-7741

『関鍛冶CAFÉ&あずきBAR in 刃物まつり』 オリジナル限定メニュー

全4種：税込400円

※実際の提供は、テイクアウト用のカップになります

■あずきバー-AZUKIミルク



コールドドリンク

女性に人気！！ヘルシーな豆乳で作ったカフェオレに大胆にもあずきバー1本丸ごと入れました。あずきバーをカシリながら口の中で味の変化をお楽しみ下さい。

■あずきバー-AZUKI抹茶ミルク 大人の黒蜜きなこ



コールドドリンク

風味の良い抹茶と豆乳の抹茶オレにとろっと濃厚な黒蜜ときな粉をトッピングで和風テイストに。

■あずきバーキャラメル豆乳カフェオレ



ホットドリンク

濃縮したあずきバーとカフェオレにキャラメルソースがアクセント。その後混ぜて頂く事で、2種類の味を楽しめます。

■あずきバー豆乳抹茶オレ



ホットドリンク

抹茶と豆乳に濃縮したあずきバーが上品な甘さのジャパニーズオレ。

『関鍛冶CAFÉ&あずきBAR in 関市刃物まつり』 開催概要

日時：2016年10月8日（土）、9日（日）10:00～16:00 ※売り切れ次第終了

場所：関鍛冶伝承館駐車場（岐阜県関市南春日町9-1）

内容：『あずきバー』を使ったオリジナル限定メニュー販売

【メニュー提供：「THE BROOKLYN CAFÉ」（名古屋市）】

主催：岐阜県関市

後援：井村屋株式会社、関市観光協会、関市刃物まつり実行委員会

一般のお客様の問合せ先：関市観光交流課（TEL：0575-23-7704）

■『関鍛冶CAFÉ&あずきBAR』開催の背景

岐阜県関市は、イギリスのシェフィールド・ドイツのゾーリンゲンと並ぶ世界有数の刃物工業都市です。そのルーツは700年以上受け継がれてきた刀鍛冶にあり、今も伝統的な衣装に身を纏った刀匠たちが日本刀鍛錬を行っています。今回、コラボレーションを行う井村屋株式会社の「あずきバー」は、“固いアイス”として知られていますが、その商品特性である固さが、「折れず曲がらずよく切れる」が特徴の関市の日本刀と共通していることから、「あずきバーが固いのは関市の刀匠の鍛錬によって鍛えられたから」と、ウィットに富んだジョークが昨年SNS上で話題となりました。このSNS上での盛り上がりを契機に、井村屋会長による関市長への表敬訪問や、関市内のイベントでの「あずきバー」の無料配布が行われるなど、“固く”、良好な関係を構築してきました。

そこで関市は、「第49回岐阜県関市刃物まつり」をPRすべく、9月23日（金）～25日（日）の3日間、名古屋市内の「THE BROOKLYN CAFÉ テレビ塔店」にて、コンセプトカフェ『関鍛冶CAFÉ&あずきBAR』を開催。日本刀や鍛錬に使う大鋸の展示や、井村屋株式会社の「あずきバー」を使った限定メニューを提供し、多くのお客様にご来店頂きました。



参考情報

■ 関市について

岐阜県の中央部（中濃地方）に位置し、岐阜市に隣接、名古屋市から約40 kmの距離にある関市。今から約700年前、九州の刀匠元重が関へ移り住み、関での日本刀作りが始まったと言われています。中でも孫六兼元や和泉守兼定は有名で、日本刀で培った伝統技術を生かして、包丁、ポケットナイフ、鋏、キッチンナイフ、爪切り、カミソリ、洋食器、アウトドアナイフなどが作られました。これらの製品は国内だけでなく、アメリカ、ヨーロッパを始め世界各国に輸出され、関市はドイツのゾーリンゲン・イギリスのシェフィールドと並び「刃物の3S」に数えられる世界有数の刃物産地へと成長しました。昨年9月には関市PRムービー「もしものハナシ」（<https://youtu.be/AjRPdeHCzWA>）を公開。刃物がない世界を描いた本作品は、公開直後からTVをはじめとするメディアに多数取り上げられ、国内で大きな話題となりました。ムービー公開以前の首都圏20～30代における関市の認知度は28%でしたが公開後は51%まで向上。2015年10月の関市の「ふるさと納税」の申し込み金額は、前年同月と比較して、18倍まで増加するなど、地域経済の活性化に大きく貢献しています。その他にも、一千有余年の歴史をもつ伝統漁法「小瀬鵜飼」や、江戸時代の遊行僧・円空上人が生涯をかけて彫った「円空仏」など豊かな観光資源に恵まれています。昨年1月には「円空の眠るまち関市」をPRするため、人気スナック菓子の円空仏を彫った現代アート「うまい仏」の展示を名古屋で開催し、話題を集めました。



関市PRムービー「もしものハナシ」
野菜にチョップするお母さん



関市PRムービー「もしものハナシ」
客の髪を噛みちぎる美容師



「うまい仏～円空が眠るまち・岐阜県関市 現代アート展～」
メインビジュアル

■ 関鍛冶について

関鍛冶は、古来より「日本一の刃物のまち」と言われる所以となった伝統の技。関鍛冶の技術によって「関の刀は折れず、曲がらず、よく切れる」と高い評価を得てきました。伝統ある白装束を着て、鍛冶をする姿が見られるのは関市のみです。関鍛冶の技を駆使して作られたさまざまな名刀は、関鍛冶伝承館で展示を見ることができます。



関鍛冶伝承館（関市南春日町9-1）

日本刀など関市の刃物文化が生んだ“刃物製品”を展示。さらに日本刀鍛錬場や技能師実演場も併設し、月に一度、無料で日本刀鍛錬や技能師の一般公開実演が行われています。

■ 井村屋株式会社について

来年で創業120年、会社設立70周年を迎える、歴史ある大手食品メーカーの井村屋。1896年（明治29年）に井村和蔵が、三重県飯南郡松阪町（現在の松阪市中町）に菓子の製造のために開業した「井村屋」を起源としています。「ようかん」の製造からスタートし、以来、小豆を使用した菓子製品をはじめ、肉まんやカステラ、ゆであずき缶などさまざまな人気商品を世に送り出してきました。

その中でも「井村屋の創るアイスはその日本の味です、心です」をテーマに、開発に力を注いできた冷菓事業の「あずきバー」は、発売以来、井村屋の主力商品であり続けています。最近では、井村屋の公式SNSを発端に、「あずきバー」の固さが注目を集め、硬度を精密に測定すると瞬間的にサファイアを上回るなど、SNS上で大きな話題となっています。



井村屋ロゴ



井村屋株式会社 外観



井村屋のロングセラー商品「あずきバー」