

たねや

『ピスタブレ』新発売のお知らせ

より良い素材を求めて。
世界のブランド・イタリア・シチリア島ブロンテ村のピスタチオを
贅沢に味わうための新商品ピスタブレ10月1日新発売！

和菓子製造販売の株式会社たねや(本社：滋賀県近江八幡北ノ庄615-1、代表取締役社長：山本昌仁)は令和元年10月1日(火)より、「ピスタブレ」を全国のお店で新発売いたします。本商品はイタリア・シチリア島ブロンテ村のピスタチオの味わいを最大限に生かすため、製法は合せる素材をよりシンプルにし、小麦やバターなどは使わず、砂糖と卵と塩と、ピスタチオ本来の味を引きだすように焼き上げています。あざやかなグリーンが美しく素材の持ち味をそのままに仕上げた、たねや新商品をぜひ一度ご賞味ください。

”翠の宝石”ブロンテ100%のピスタチオを使用！



《商品情報》

- 商品名：ピスタブレ
- 販売期間：2019年10月1日～
- 本体価格：(3枚入)600円～
- 販売店舗：全国のたねや店舗

※ご取材頂けるようでしたらご一報頂きますようお願い申し上げます。

【 本件の詳細に関する問い合わせ先 】

たねやグループ広報室 TEL：0748-31-3844 / e-mail：press@taneya.co.jp

● 関連商品：ピスタチオ大福



《商品情報》

- 商品名：ピスタチオ大福 ■販売期間：通年
- 本体価格：（3個入）700円
- 販売店舗：全国のたねや店舗



世界のブランド・イタリアシチリア島ブロンテ村ピスタチオに最初にあわせたのは和菓子ならではの素材でした。北海道産の粒ぞろいの小豆に、地元近江の名産米「滋賀羽二重餅」。

素材の味をそのままに、素朴に仕上げた大福とイタリアシチリア島ブロンテ村産ピスタチオの香ばしい食感を楽しんで頂ける大福です。絶妙にローストされたピスタチオに、コクを引き出さず砂糖と塩。お召し上がり直前にたっぷりとかけてご賞味ください。

● 世界のブランド

イタリアシチリア島ブロンテ村のピスタチオ

世界中のより良い素材を追求するたねやが出会ったのは、その豊かな味わいと希少さから「翠の宝石（エメラルド）」と呼ばれるピスタチオ。イタリアシチリア島東部にそびえるエトナ山の麓ブロンテ村で育てられたピスタチオは世界の生産量の1%にも満たないものの、その味とその名は世界に広く知られています。エトナ山の火山灰を含む溶岩の土壌と、昼夜の寒暖差が大きいシチリア特有の気候、また徹底した生産管理による「100%ブロンテ村産」のピスタチオ。その美味しさを、たねやが和菓子で表現します。



● より良い素材を求めて

「常に新しく、より良いお菓子を」
たねや4代目山本昌仁が目指すのは、従来の和菓子にとられない新たな挑戦です。そのため、お菓子づくりにおいて何より大切である「より良い”素材”」を求め、世界中を視察しています。



ブロンテ村のピスタチオ生産者さんたちと
<写真中央：たねや山本>

● ブランド情報 たねや

1872年（明治5年）、滋賀県近江八幡の地に菓子舗「種屋末廣」として創業。自然豊かなふるさと近江の恵みを大切にしながら、四季折々の和菓子をつくり続ける。創業以来守り伝える「栗饅頭」、手づくり最中「ふくみ天平」を代表銘菓とし、1984年には東京・日本橋三越に出店。以降全国に33店舗を展開。1951年には洋菓子の製造をスタート。グループ会社クラブハリエでは「バームクーヘン」を主力商品に、全国に22店舗を展開する。

