

報道関係各位

2017年5月30日
学校法人 東京国際大学
笛木醤油株式会社
有限会社福呂屋

東京国際大学×笛木醤油×福呂屋

職人の技と学生の若い感性が融合
インバウンドを意識した川越発の和スイーツを共同開発
～伝統と革新を表現した「醤油かき氷」～

発売前先行試食会 取材のご案内

日時： 2017年6月7日（水）14:00～15:00

会場： 福呂屋（埼玉県川越市幸町 15-1）※「時の鐘」すぐ隣

学校法人東京国際大学(東京都新宿区 理事長・総長：倉田 信靖)商学部 伊藤匡美ゼミナールの学生と、
笛木醤油株式会社(埼玉県比企郡 12 代目当主 笛木 正司)、有限会社福呂屋(埼玉県川越市 5 代目当主
鈴木 貴恭)は、川越で拡大するインバウンド消費をターゲットにした“かき氷”の共同開発を行っています。商品は
2017年7月上旬より発売を予定しています。これに先立ち、6月7日（水）に福呂屋にて試食会を行います。

江戸時代・寛政元年（1789年）に創業し、「金笛」の名で知られる老舗醤油メーカーの笛
木醤油と、明治8年（1875年）より川越の人々に愛されてきた和菓子店福呂屋は、グロー
バル観光都市“Kawagoe”を盛り上げる新商品の開発を検討してきました。開発にあたり地元
の若い感性を取り入れたいと、約60カ国（地域）からの留学生、900名以上が在籍する東
京国際大学に協力を要請、商学部 伊藤匡美ゼミナールの学生達とのコラボレーションに至りま
した。



商品イメージ

今回共同開発した“かき氷”は、薄くきめ細やかな氷に、笛木醤油の3年間醗酵熟成させた諸味をそのまま搾った
再仕込醤油を贅沢に使用したみたらしをかけ、和の繊細さを味わえます。笛木醤油、福呂屋の職人の技と学生の
若い感性が融合し、訪日観光客のみならず、醤油に馴染み深い日本人にも斬新な、新しいかき氷が誕生しました。
学生達は、味はもちろん、パッケージやプロモーションにも参画。イートインの器には木桶を使う予定で、製作は伝統ある
醤油桶の製造元に依頼。食べながら、和食に欠かせない醗酵調味料「醤油」の製造過程も感じていただけます。また、
顔ハメ看板の店頭への設置など、学生達のアイデアも満載となる予定です。

今回の試食会では、発売前に実際の商品を一般の方達に食べていただき、お伺いしたご意見を、商品の最終仕上
げに生かす予定です。試食会は、6月7日（水）に福呂屋にて実施し、142食を用意します。伊藤ゼミの学生が店
頭で一般客にお勧めし、試食して頂いた方、お1人1人から直接ご意見を伺う予定です。

つきましては、試食会をご取材いただけますよう、お願い申し上げます。

本件に関するお問合せ先

笛木醤油株式会社 常務取締役 12代目当主 笛木正司
TEL：090-5794-7401 FAX：049-297-5978 Email：kinbue@nifty.com
学校法人東京国際大学 企画広報1課（担当：森山、和泉澤、松本）
TEL：049-233-2681 FAX：049-232-3300 Email：kouhou@tiu.ac.jp

※ご取材頂ける場合は、お手数ですが事前に上記までご連絡頂けますよう、お願いいたします。

【東京国際大学、笛木醤油、福呂屋の共同開発商品 発売前先行試食会 概要】

日時：2017年6月7日(水) 14:00~15:00

会場：福呂屋(埼玉県川越市幸町15-1) ※「時の鐘」すぐ隣

西武新宿線「本川越駅」下車、徒歩15分

地図：



内容：福呂屋を訪れる一般客を対象とした試食会(予定数142食)

※福呂屋が創業142周年を迎えることにちなんだ試食数です。

伊藤ゼミの学生達が、試食した方達にヒアリングを実施。

なお、報道関係の方用の試食もご用意しております。

※本案内状は埼玉県県政記者クラブにも配布しております。

本件に関するお問合せ先

笛木醤油株式会社 常務取締役 12代目当主 笛木正司
TEL: 090-5794-7401 FAX: 049-297-5978 Email: kinbue@nifty.com
学校法人東京国際大学 企画広報1課(担当: 森山、和泉澤、松本)
TEL: 049-233-2681 FAX: 049-232-3300 Email: kouhou@tiu.ac.jp

※ご取材頂ける場合は、お手数ですが事前に上記までご連絡頂けますよう、お願いいたします。