

報道関係各位

2017年7月1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

学生達のアイデアを活かし、老舗醤油メーカーと和菓子屋が商品開発 川越発！インバウンド向け “醤油かき氷” 発売

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て共同開発した“醤油かき氷”を、2017年7月1
日(土)より販売いたします。

今回共同開発した“醤油かき氷”は、3年間醗酵熟成させた諸味をそのまま搾った、笛木
醤油の「再仕込生醤油」を使用して“みたらし”を作り、それを薄くきめ細やかな氷にかけてい
るのが特徴です。氷の上にはきなこを混ぜた生クリームや抹茶味の白玉団子も乗せ、さらに
豆乳クリームを別添えています。また、福呂屋店頭には、記念撮影用のフレームを用意。
近年「Instagram」等 SNS による写真投稿が人気を集めていますが、「旅の思い出の写真
を投稿したい」という、国内外からの旅行客の需要に対応しようと、学生達が発案しました。

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。そし
て開発にあたり地元の若い感性を取り入れたいと、今年の春に東京国際大学に協力を要請し、商学部 伊藤匡美ゼ
ミナールの学生達との共同開発に至りました。

6月7日には、福呂屋店頭にて試食会を実施。伊藤ゼミの学生25人が、外国人観光客を中心に試食を勧め、
1人1人から感想を集め、その声を元に、かき氷の味や見栄えなどを再調整し、今回の商品が完成しました。フォトフレ
ームやイトイン用の器など、随所に学生の意見が取り入れられています。

今回の“醤油かき氷”は8月末までの販売を予定していますが、東京国際大学の伊藤ゼミ、笛木醤油、福呂屋では
川越の街のさらなる活性化への貢献を目指して、今後、第2弾の商品開発に向けて、準備を進めていく方針です。引
き続き、ぜひとも取材をお願いいたします。



7月より発売の“醤油かき氷”

【東京国際大学×笛木醤油×福呂屋 共同開発“醤油かき氷” 概要】

【発売日】2017年7月1日(土) ※朝10時より販売開始(販売期間は8月末までを予定)

【販売場所】福呂屋(埼玉県川越市幸町15-1) ※「時の鐘」すぐ隣

【販売名称】金笛ひしお蜜使用 甘露むらさきかき氷 ※名称は学生達が考案

【販売形態】①イトイン [福呂屋 店舗2階にて提供、杉樽製容器使用・豆乳クリーム別添] 630円・税込

②食べ歩き用 [福呂屋 1階にて販売] 350円・税込 ※上記写真は①のイトイン商品

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ご連絡頂けますよう、お願いいたします。