

NEWS RELEASE

2021 年 1 月 14 日（木）

報道関係者各位

京町家茶房 宗禪



<https://souzen.co.jp/sabousouzen/>

頑張ろう日本！みんなでコロナ危機を乗り越えよう。

『串わらび 0 円サービス始めました。』

あられ、わらび餅、和菓子の製造販売を行う京西陣菓匠 宗禪有限会社（住所：京都市上京区、代表：山本宗禪）は、緊急事態宣言の発令を受け、来にくい中を来店いただけるお客様に向けて、人気の「串わらび」を無料にてプレゼントする 0 円サービスを始めました。



京都駅にて 1 日 1,000 本を販売するモチモチ食感の「串わらび」

■がんばろう日本！感謝の気持ちを込めた 0 円サービス

2 度目の緊急事態宣言の発令を受け、お菓子や土産業界でも大きな打撃を受けています。

飲食店では営業時間短縮の協力に応じた店舗に補償などの手当てがありますが、売上が飲食店と同じように厳しい（前年対比、売上 90%ダウン）お土産店や製造メーカーには今のところ、その補償はありません。

「本当に今まで味わったことがないほどに苦しい状況です」と話す京西陣菓匠宗禪 店主の山本宗禪（47 歳）。
昨年の 1 度目の緊急事態宣言のときには、日本全国の菓子製造メーカーを助けるために、販売する場所のない各社の商品を買取り、6000 円以上の商品を 60%off で販売する【製造メーカー救援プロジェクト】行いました。
(https://souzen.co.jp/c/fdl_project/go_ka_6000)

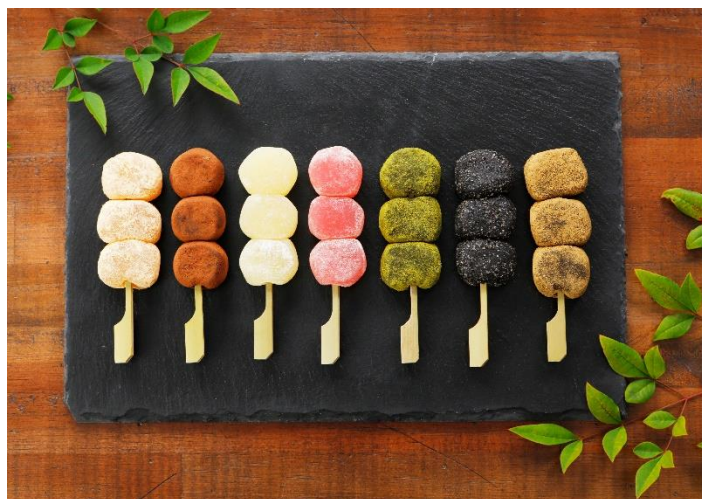
本件に関する問い合わせ先

京西陣菓匠 宗禪 広報担当：山本 章浩 会社：0120-040-009

E-mail : aki.yamamoto@souzen.co.jp

「昨年行った救援プロジェクトでは6,000万円以上のフードロス商品を販売し、商品在庫に苦しむ菓子製造メーカーを助けることができた。段ボールや送料の一部、そして人件費もすべて弊社で負担したために、プロジェクトが終わり蓋を開けたら1000万円ほど赤字になっていることがわかった。売上が苦しい時期にさらに自分の会社の首を絞めることとなったが、多くの菓子メーカーのスタッフやその家族を守ることができた。またフードロス削減という社会貢献も少しはできたと思うので満足している。」と話す店主。

今回の緊急事態宣言の発令を受けて、昨年11月より発売し、人気を得ている『串わらび』の0円サービスを始めました。(お買い上げいただきましたお客様おひとり様に1箱)。



「緊急事態宣言でまたお客様は激減する。来にくい中を来店頂けるお客様に感謝の気持ちを届けたいという気持ちと、そして日本の危機的状況ではありますが、力を合わせて乗り越えよう。がんばろう日本!というメッセージを伝えたい」と店主は話します。

ひとりの力は小さいが、その力が集まると大きなムーブメントを起こす。それをコロナウィルスによって自ら体験したからこそ、今私たちにできることを精一杯やり続けていきます。

【串わらび 0円サービス概要】

京西陣菓匠 宗禅 直営店7店舗にてお買い上げいただきましたお客様おひとり様に1箱、「串わらび」をプレゼントさせていただきます。先着2,000名様分ご用意しております。

期間：緊急事態宣言中

店舗：

京西陣菓匠宗禅 西陣本店 (<https://souzen.co.jp/>)

守口店 (京阪百貨店守口店地下1階)

枚方店 (京阪百貨店枚方店1階)

住道店 (京阪百貨店すみのどう店1階)

本件に関する問い合わせ先

京西陣菓匠 宗禅 広報担当：山本 章浩 会社：0120-040-009

E-mail : aki.yamamoto@souzen.co.jp

京橋店（京阪百貨店モール京橋店地下1階）

くずは店（京阪百貨店くずはモール店1階）

CoCo Color Kyoto 京都駅店（京都駅前地下街ポルタ 京名菓内）

【串わらびとは・・・】

和菓子業界初として話題となった、冷凍のわらび餅「串わらび」の常温化に成功し、100年の伝統として受け継いできたあられの技術を用い、わらび餅にもち米を加えることでモチモチとした弾力性のある食感に仕上げた創作わらび餅。

おちょぼ口の舞妓さんでも食べられる1口サイズのわらび餅を串に刺した串わらびは、可愛いパッケージも人気を博し京都駅で1日1,000本売れる人気商品に。またInstagramでも話題。（#串わらび）。

食べる前に冷蔵庫で冷やすとモチモチに、電子レンジで10秒ほど温めていただくと、できたてのような美味しさをお楽しみいただけます。

価格：1箱270円（税込） HP：<https://souzen.co.jp/c/kyowagashi/kushiwarabi>



串わらびは、もち米をわらび餅粉と組み合わせたお餅のようなモチモチとした弾力のあるわらび餅です。



カラフルで種類豊富な串わらび。ご自宅用としても、プレゼントにも人気です。

本件に関する問い合わせ先

京西陣菓匠 宗禅 広報担当：山本 章浩 会社：0120-040-009

E-mail：aki.yamamoto@souzen.co.jp

【京西陣菓匠 宗禅、店主 山本宗禅について】



かきもち・せんべい「長寿堂恵佳」の4代目として23歳でこの道を継ぐも2億4千万円という多額の借金を背負うことに。そんな中24歳でたこ焼きをせんべいにした「たこべえ」がヒット。大阪の代表的なお土産品となる。経営に紆余曲折がありながらも「本物の技・味を追求し、より良き文化を後世に継承したい」と考え、京都に京西陣菓匠 宗禅を26歳で創業。32歳でカフェの経営も始めた。日本で初めてわらび餅の冷凍に成功、餅だけでなく饅頭の成形技術も日本一となり、京都御所の特別拝観において日本で初となるカフェの御用命を賜る。日本で唯一の上技物師として京のあられ・おせんべいを焼き続けるとともに、京町家茶房 宗禅の店主 山本 宗禅は、味はもちろんのこと見た目も美しい最高峰のあられ「上技物（じょうわざもの）」

あられ」を創る、現在日本で唯一の職人であり、そのあられは皇室やドバイ王室をはじめ、世界五つ星ホテルにて使用されています。また、大手メーカーのオリジナルスイーツや、PB商品などのプロデュースも手がけ幅広く携わっている。山本が発起人となった、新型コロナウイルスからの救済支援プロジェクト、「関西菓子製造メーカー救済プロジェクト」の参加企業は21ブランドを超え、販売セット数は1万セットを超え話題となった。昭和48年8月18日生。

商号：京西陣菓匠 宗禅有限会社

住所：〒602-8493 京都府京都市上京区寺之内通浄福寺東角中猪熊町 310-2

電話：0120-040-009

URL：<https://souzen.co.jp/>

読者へのプレゼント企画や人気店との合同取材など、お気軽にお問い合わせ下さい。

本件に関する問い合わせ先

京西陣菓匠 宗禅 広報担当：山本 章浩 会社：0120-040-009

E-mail：aki.yamamoto@souzen.co.jp