



「千秋庵総本家」初の実演販売・和カフェ併設の新業態！ 千秋庵菓寮ハコビバ店グランドオープン

～2019年12月7日(土)10時開店 (ロイヤルパークス ER 函館駅前)～

北海道函館市で150年以上続く老舗の和菓子店「千秋庵総本家」を手がける、株式会社千秋庵総本家（本店：北海道函館市、は2019年12月7日(土)、「千秋庵総本家」初となる実演販売、和のカフェを併設した新業態の店舗「千秋庵菓寮(せんしゅうあんかりょう)」を、同日函館市に開業の新複合ビル「ハコビバ(ロイヤルパークス ER 函館駅前)」にグランドオープン致します(プレオープン：12月1日)。



「千秋庵総本家」は万延元年(1860年)、秋田藩士であった初代「佐々木吉兵衛」が、日米和親条約による開港に沸く函館にわたり菓子売りを始めたところまで遡る和菓子店です。幕末に開港して洋風文化が早く伝わった函館らしく、“水”の代わりに“バターと牛乳”を使い、生地“白玉粉と小麦粉”を使った和洋折衷の煎餅「元祖山親父(やまおやじ)」や、北海道道南地方の大納言を使い三日間かけて丁寧に仕上げた粒餡が自慢の「どらやき」など、オリジナルの和洋菓子を多数販売しています。

この度オープンする「千秋庵菓寮」は、千秋庵総本家の職人が作るこだわりの「餡」の美味しさをコンセプトにしたカジュアルなお店です。こだわりの自家製「餡」をはじめ、歴史ある和洋菓子とカフェメニューを融合した「千秋庵総本家」の新たな世界をご紹介します。

<実演販売> 自家製餡と生クリーム、フルーツを合わせた生どら。北海道産の小麦に沖縄産黒糖を使用、原料にこだわった新商品「宝来まんじゅう」を蒸したてで販売。

<和のカフェ> 自家製餡の他、白玉、寒天、「元祖山親爺」等、和菓子素材を活かし、あんみつ、あんパフェ、ぜんざい等、和菓子職人ならではのこだわりメニューをご用意致します。

<商品販売> 開店に合わせて開発した新商品として、和菓子屋の「抹茶フィナンシェ」、「アールグレイフィナンシェ」、千秋庵の看板商品どらやきをアレンジした「ばたどら」の他、「元祖山親爺」の特設売場コーナーを設けます。

【店舗 概要】

店名 : 千秋庵総本家 千秋庵菓寮 (ハコビバ店)

所在地 : 北海道函館市若松町12-8

営業時間 : 午前10時～午後8時

イートイン : 14席

定休日 : 1月1日

【オープン スケジュール】

■プレオープン

12月1日(日) 午前10時～午後8時

■グランドオープン

12月7日(土) 午前10時～午後8時

※現地店舗でのご取材等もお受けいたします。

ご希望の際は、以下のお問い合わせ先までご連絡下さい。

【お問い合わせ先】

株式会社千秋庵総本家 西桔梗工場 営業企画部 今井

〒041-0824 北海道函館市西桔梗町827-6

TEL : 0138-85-6325

m-imai@sensyuansohonke.co.jp