

報道関係各位



歴史ある店舗がリニューアル！
千秋庵総本家 宝来町本店 グランドオープン
2024年5月15日(水) 9時30分開店（宝来町9番9号）

2024年5月15日(水)、「千秋庵総本家 宝来町本店」がグランドオープンいたしますのでお知らせいたします。グランドオープンに先駆け、4月29日(月)9時30分より、ソフトオープンいたします。ソフトオープン期間中は、物販のみの営業でございます。何卒ご理解のほどよろしくお願いいたします。

「千秋庵総本家」は万延元年（1860年）に創業し、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始めたことが、起源とされます。幕末に開港して洋風文化が早く伝わった函館らしく、生地に牛乳、バター、白玉粉、小麦粉を使った和洋折衷の煎餅「元祖山親爺（がんそやまおやじ）」や、北海道産の厳選した大納言を使い、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種販売しています。

この度「千秋庵総本家 宝来町本店」は、建物の老朽化と、ご来店いただいたお客様に、憩いのスペースをとの考えから、店舗をリニューアルいたしました。これまでの店舗では、物販のみでしたが、いつもご愛顧いただいている地元のお客様や、観光で訪れたお客様の休息場としてイートインスペースを併設。お買い上げいただいたお菓子をその場でお召し上がりいただけます。お飲み物には、函館の老舗珈琲店「十字屋珈琲」の珈琲豆を使用したこだわりのコーヒーをはじめ、和菓子に合う緑茶、ほうじ茶、お抹茶などをご用意いたしました。

また、リニューアルオープンを記念して、新商品のスフレどらやき「ふくる」や道南七飯町の酒蔵 箱館醸蔵とのコラボ商品「郷宝カステラ」など、店舗限定商品を販売いたします。ぜひこの機会に千秋庵総本家の職人がお作りする“こだわりの味”をご賞味ください。

【リニューアルオープンを記念して】

4月29日(月)のソフトオープンより、千秋庵総本家 全店舗で、元祖山親爺丸缶5枚入（通常販売価格 税込650円）を特別価格 税込420円で販売いたします。

また、グランドオープンを記念して、5月15日(水)・16日(木)・17日(金)の3日間、千秋庵総本家 宝来町本店にご来店お買い上げのお客様1家族につき、紅白饅頭2個入を1箱プレゼントいたします。※各日100箱限定

【リニューアル記念商品】

- リニューアルオープン記念商品

スフレどらやき「ふくる」

軽やかな食感のスフレ生地に、自家製の小豆粒あん素材の味をひきたたせる豆乳クリームを挟んだ新しいどらやきです。

商品名：スフレどらやき「ふくる」

販売価格：1個 税込 320円

消費期限：当日限り



- 千秋庵総本家×箱館醸蔵 コラボ商品

「郷宝カステラ」

北海道七飯町の箱館醸蔵が作るお酒

「郷宝」の酒粕と純米吟醸を贅沢に使用した「郷宝カステラ」。

しっとりとした食感と華やかな香りが特徴のカステラです。

商品名：「郷宝カステラ」

販売価格：1個 税込 300円

賞味期限：21日



【箱館醸蔵について】

箱館醸蔵は、2021年に、道南で84年ぶりに誕生した北海道七飯町の酒造会社です。代表する銘酒「郷宝」は、地場の素材にこだわり、酒造好適米「吟風（ぎんぷう）」「彗星（すいせい）」「きたしづく」を使用し、中軟水で酒造りに適している横津岳の伏流水で、丁寧に作られています。なめらかですっきりとした味わいでありながら、しっかりとした“こく”が感じられるのが特徴の日本酒です。

- 千秋庵総本家の新ブランド

an'd an（あんど、餡）より新商品

「あんど黒糖とラム酒の羊羹」

沖縄県産黒糖と自家製のこし餡でお作りした羊羹に、相性の良いダークラムとドライフルーツ（イチジクとレーズン）を加えました。

商品名：「あんど黒糖とラム酒の羊羹」

販売価格：1本 税込 1,700円

賞味期限：30日



【 リニューアルのコンセプト 】

リニューアルを手がけて下さったスキーマ建築計画社へは、いつもご愛顧いただいている地元のお客様や観光で訪れたお客様の休息場としてイートインスペースを併設したいとお願いいたしました。建物のデザインについて、スキーマ建築計画社からは、「函館は国際的な貿易港として世界に開かれた港町であり、レンガ造りの倉庫や洋館、蔵が多く残る地域である。そのため函館の人たちにとって馴染の深いレンガを用いることでこれまでと変わらず地元の人に愛される和菓子屋になるように」と歴史ある和菓子屋としての建物正面の構えや伝統的な日本家屋の佇まいは残しつつ、レンガを用いる事で新たな和洋折衷のあり方をご提案いただきました。



※店舗画像はイメージです。

■スキーマ建築計画について

長坂常 / スキーマ建築計画

スキーマ建築計画代表。

1998年東京藝術大学卒業後にスタジオを立ち上げ、現在は千駄ヶ谷にオフィスを構える。家具から建築、そして町づくりまでスケールも様々、そしてジャンルも幅広く、住宅からカフェ、ショップ、ホテル、銭湯などなどを手掛ける。どのサイズにおいても1/1を意識し、素材から探求し設計を行い、国内外で活動の場を広げる。日常にあるもの、既存の環境のなかから新しい視点や価値観を見出し「引き算」「誤用」「知の更新」「見えない開発」「半建築」など独特な考え方を提示し、独自の建築家像を打ち立てる。



Photo: Yuriko Takagi

代表作

Sayama Flat / HANARE / FLAT TABLE / ColoRing / BLUE BOTTLE COFFEE / 桑原商店 / お米や / DESCENTE BLANC / HAY / 東京都現代美術館 サイン什器・家具 / 武蔵野美術大学 16号館など

HP : <http://schemata.jp/about/>

【 オープンスケジュール 】

- ソフトオープン ※物販営業のみ
4月29日(月) 午前9時30分～午後6時
- イートインスペース内覧会
5月11日(土)・12日(日)
- グランドオープン
5月15日(水) 午前9時30分～午後6時

【 店舗概要 】

店名：千秋庵総本家 本店

所在地：〒040-0043

北海道函館市宝来町9-9

営業時間：午前9時30分～午後6時

定休日：水曜日 5月9日(木)は準備のため休業させていただきます

HP：[函館 千秋庵総本家 \(sensyuansohonke.co.jp\)](http://sensyuansohonke.co.jp)



※店舗画像はイメージです。

以上

※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 宝来町本店 商品部 堀田・瀬戸

北海道函館市宝来町9-9

TEL：0138-23-5131

h-horita@sensyuansohonke.co.jp