



2019年11月1日  
株式会社あみだ池大黒  
代表取締役 小林昌平

おもわず手に取るお花のカタチのラングドシャ  
笑顔 咲く咲く 大阪みやげの新定番  
【大阪花ラング】 11月1日 新発売



1805年(文化2年)創業の菓子店である株式会社あみだ池大黒(本店所在地：大阪府大阪市西区、代表取締役社長：小林 昌平)は、2019年11月1日お花のカタチのラングドシャ「大阪花ラング」を大阪みやげの新定番として発売致しましたのでお知らせします。(URL <https://osaka-hanalangue.com>)

## POINT

1. 見て可愛い、食べておいしい、想いを込めて贈る、お花のカタチのラングドシャ。
2. 大阪生まれのはちみつを生地にたっぷり練りこみました。  
こだわりの咲く咲く食感とふわふわで口どけの良いクリームのお秘密。
3. きらびやかでありながらも落ち着きのある親しみやすいお菓子。
4. 大阪みやげの新定番をつくりたい。そんな想いから生まれました。

1. 見て可愛い、食べておいしい、  
想いを込めて贈る、  
お花のカタチのラングドシャ。

花には、人を惹きつける魅力があるだけでなく、見ているだけで気持ちが和らいだり、もらった人を勇気づけたりする力があります。可愛いお花のギフトで、笑顔の花を咲かせたい。言葉では伝えきれない、日頃の感謝の気持ちを伝えたい。そんな想いで開発致しました。大きな花びらにさりげなくあしらわれた苺とブルーベリーが可愛い。ふわふわでなめらかなクリームは、たっぷり含まれた花の蜜のよう。自信を持ってお届けできる、見て可愛い、食べておいしい、本格派スイーツが完成しました。



<ラングドシャとは>卵黄を使わず、小麦粉に卵白、バター、砂糖などを加えて焼いた、薄くてサクッと軽やかな歯ごたえのクッキー。※参考：はてなキーワード『ラングドシャ』



#### ■商品概要

商品名：大阪花ラング

価格：4個入 648円（税込）

8個入 1,080円（税込）

12個入 1,620円（税込）

#### ■ショップ概要

店舗名：ギフトキヨスク（新大阪駅新幹線構内）

営業時間：6：30～21：30

所在地：新大阪駅新幹線改札内コンコース

店舗名：スイーツパティオ（新大阪駅新幹線構内）

営業時間：7:00 ～ 21:15

所在地：新大阪駅新幹線改札内コンコース

店舗名：ANA FESTA 伊丹ゲート店

（伊丹空港南ターミナル保安検査場内

10番搭乗口前）

営業時間：6:00 ～ 20:00

所在地：大阪府豊中市螢池西町3丁目555

## 2. 大阪生まれのはちみつを生地につっぷり練りこみました。

こだわりの咲く咲く食感とふわふわで口どけの良いクリームのお秘密。

サクサク食感のラングドシャには、職人のこだわりと技術が詰まっています。生地には大阪生まれのはちみつをたっぷり練りこみ、奥深い味わいを演出。口にほおぼると、はちみつの芳醇な香りがフワッとひろがります。また、卵白をメレンゲにしてから混ぜ合わせるひと手間を加えることで、サクサク食感を実現させました。さらに、可愛いお花の形を作るには、生地の柔軟性が不可欠。あたたかなくても配合によっては、曲げると割れてしまいます。試行錯誤の末、美味しく、サクサクで、お花の形にもできる、ちょうど良い配合を見つけました。クリームはしっかりとホイップすることで空気をたくさん含ませ、口どけの良いなめらかさに仕上げられています。ふわふわクリームと一緒に、はちみつの香りがスーと抜ける心地よさが特徴です。

### 想いを込めて贈る、 お花のカタチのラングドシャ。

このお菓子を贈られた人の人生に、色とりどりの花が、たくさん咲きますように。

### 咲く咲く食感

カタチは可愛くても、お菓子としては本格派。ラングドシャ特有の「サクサク感」をとことん追求して仕上げました。風味豊かなスイス産発酵バターと、卵白をメレンゲにするひと手間。熟練の職人がこだわりぬいた、細やかな火加減で絶妙な食感を実現しています。

### お花の形

花には、人を惹きつける魅力があるだけでなく、見ただけで安らいだり、勇気付けたりする力があります。このお土産を味わう時間が、「おいしい」を超えて、「幸せ」なひとときになりますように。そんな想いを込めて、お花のカタチのお菓子をつくりました。

### 大阪生まれのはちみつ

大阪の山あいにある養蜂場。採れたての香りをしっかりと閉じ込めて、さらに、3種以上のはちみつをブレンドした、奥深い甘みを、味わってみてください。

### ふわふわクリーム

しっかりとホイップすることで、はちみつの風味をたっぷり楽しめるよう工夫しました。ラングドシャの軽い食感に合うように、試行錯誤を繰り返し、口どけの良いなめらかさに仕上げました。





### 3. きらびやかでありながらも 落ち着いたある 親しみやすいお菓子。

大阪花ラングの世界観…ヨーロッパの一流ホテルのラウンジで、珈琲や紅茶と併せて提供されるようなお菓子。きらびやかでありながらも、落ち着いた印象。どこか親しみやすさを感じられるお菓子に仕上げました。

テーブルに並べるだけで、そこにお花畑がひろがり、思わずお気に入りのフレーズを口ずさんでしまう…。笑顔があふれ、楽しい会話が弾む…。そんな心躍る幸せなひとときを作り出せるようなお菓子です。

本物志向の方にもお渡しでき、格式の高いホテルなどでも堂々と提供できるような、見た目にも味にもとことんこだわったスイーツを、大阪から発信致します。



### 4. 大阪みやげの新定番を作りたい。そんな思いから生まれました。

東京、京都、北海道、福岡、名古屋…。全国の主要な都市には、それぞれ有名なお土産があります。しかし、日本で2番目の大都市である大阪はどうでしょう？「お土産を選ぶときに困る」といった声が、私たちにも聞こえていました。長らく大阪名物「岩おこし」「粟おこし」を作り続けてきた、私たちあみだ池大黒は、この事実を真摯に受け止めました。大阪人が誇りを持ってオススメ出来るお菓子を作ろう。そんな思いで、新たな大阪みやげ作りに着手。試行錯誤の末、ようやく、胸を張ってみなさまにオススメ出来る大阪みやげ、「大阪花ラング」が完成しました。



あみだ池大黒は、おこしというジャンルで、新たなお土産作りに挑戦して参りました。「pon pon Ja pon」では、「ブルーベリーヨーグルト」「ドライフルーツ」などの一見お米との相性に疑問を持ってしまうような洋風のフレーバーとの組み合わせに挑戦。フレーバー毎に、水あめを炊く時間や、材料を混ぜるタイミングなど、職人が持ちうる限りの知恵と技を出し合うことで、完成させることができました。

「マッシュ&クリスピー」では、悲願であった“柔らかい”おこしに挑戦。おこしのつなぎに使われる水あめをマシュマロに変えることで、ケーキのようにふわっと柔らかなおこしが誕生しました。若手社員のやわらかな発想とおこし作りの技術が融合し、見た目にもかわいらしい、SNS映えするおこしとして人気です。

今回の「大阪花ラング」は、おこしの枠からは完全に離れ、今までチャレンジしたことのないステージに踏み込みました。「大阪の定番おみやげを作りたい」その一心でたどり着いた答え、それが「お花のカタチのラングドジャ」です。200年以上、大阪みやげを作り続けているあみだ池大黒の新商品、是非、ご賞味ください。

## 株式会社あみだ池大黒について

あみだ池大黒は江戸時代半ばの1805年(文化2年)に創業。天下の台所とよばれていた大阪で、「おこし」の製造・販売から事業を開始しました。もともと「栗おこし」は、栗やひえで作られていたのですが、当時の大阪は良質なお米や砂糖が集まってくる場所であることに目をつけ、お米を栗状にしておこしを作るというアイデアから、お米を使った栗おこしとして売り出されました。また、水路工事が盛んであった大阪は、掘ると岩がごろごろ出てくることから、大阪人のシャレも相まって、「大阪の掘りおこし、岩おこし」という事で、岩おこし・栗おこしが大阪銘菓として広まって行きました。「身をおこし、家をおこし、国をおこして、福をおこす」縁起もんとしても人気です。

創業から200年、伝統の「おこし」を守り続けることももちろん大切ですが、歴史にあぐらをかきことなく、おこしのイメージにとらわれることなく和・洋融合の創作菓子を開発するなど、新しい挑戦を続けています。



## 会社概要

法人名	株式会社あみだ池大黒
所在地	大阪市西区北堀江 3丁目 11-26
工場・営業本部	兵庫県西宮市西宮浜 1丁目 4-1 西宮本社
代表	代表取締役社長 小林昌平
創業	文化 2年 (西暦 1805年)
法人設立	昭和 26年 12月 (西暦 1951年)
資本金	30,000 千円
従業員数	160名 (令和元年)
事業内容	和菓子、洋菓子の製造および販売
営業品目	和菓子:大阪名物の「栗おこし」「岩おこし」、米菓、焼菓子、まんじゅう等 洋菓子:チョコレート類、クッキー、バウムクーヘン等
URL	<a href="https://osaka-hanalangue.com">https://osaka-hanalangue.com</a> <a href="http://www.daikoku.ne.jp">http://www.daikoku.ne.jp</a>



写真左：pon pon Ja pon



写真中央：マシュウ&クリスピー



写真右：&OKOSHI

本件に関するお問合せ先  
株式会社あみだ池大黒 広報課 上本  
TEL：0798-36-1854 / FAX：0798-36-2987  
MAIL：amidaike@daikoku.ne.jp