

～関市と井村屋の“固い”絆でコラボ～

日本刀アイス『あずきバー』についてお披露目！

高校生のアイデアを井村屋が実現

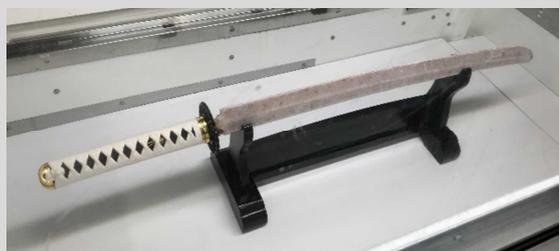


世界でも有数の刃物のまちとして知られる関市は、高校生が発案した「日本刀アイス」を、井村屋株式会社の代表商品「あずきバー」で共同製作し、10月7日(土)、8日(日)に開催する「第50回刃物まつり」で展示します。

日本刀アイス「あずきバー」の刀身は約65cm(全体約87cm)の実物大！関市内の若手経営者で組織する「日本刀アイスを作る会」の協力のもと、実際の日本刀に引けを取らない大きな「日本刀アイス」が完成しました。

～日本刀アイス『あずきバー』の展示概要～

- 日時: 10月7日(土)、8日(日)
10:00～17:00
※2日間限定の展示となります。
- 場所: 関鍛冶伝承館
(関市南春日町9-1)



◇日本刀アイス『あずきバー』製作の背景

井村屋株式会社の「あずきバー」は、“固いアイス”として知られています。一昨年、その商品特性である固さが、「折れず、曲がらず、よく切れる」が特徴の関市の日本刀と共通していることから、「あずきバーが固いのは関市の刀匠の鍛錬によって鍛えられたから」というユニークな投稿がSNS上で話題となりました。その盛り上がり契機として井村屋会長による関市への表敬訪問や、関市内イベントでの「あずきバー」の無料配布が行われ、昨年は名古屋市内でのコンセプトカフェ『関鍛冶 CAFÉ&あずき BAR』の開催や、刃物まつりでの『関鍛冶 CAFÉ&あずき BAR』出店販売を通して、“固く”良好な関係を構築してきました。

刃物まつりが第50回を迎える今年、新たなご当地名物を目指して、高校生のアイデアである「日本刀アイス」の商品化に関市内の若手経営者で組織する「日本刀アイスを作る会」が乗り出す一方、関市では記念すべき第50回刃物まつりを盛り上げるため、高校生のアイデアを井村屋へ届け、“固い”「あずきバー」を利用した“固い”「日本刀アイス」の製作を開始しました。製作が進んでいく中で、「日本刀アイスを作る会」のノウハウが生かされ、関市、井村屋、日本刀アイスを作る会の3者が協力して、日本刀アイス『あずきバー』(非売品)の実現に至りました。

《本リリースに関する報道関係の方からのお問い合わせ先》

関市役所北庁舎2階 関市経済部商工課 担当:久保

TEL:0575-23-6752 FAX:0575-23-7741