

～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

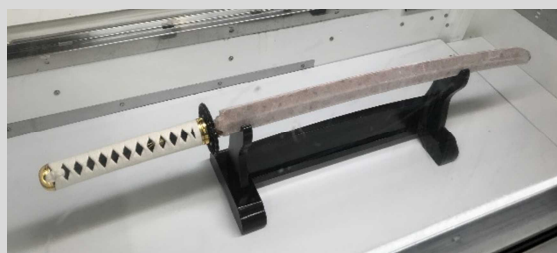


世界でも有数の刃物のまちとして知られる関市は、高校生が発案した「日本刀アイス」を、井村屋株式会社の代表商品「あずきバー」で共同製作し、10月7日(土)、8日(日)に開催する「第50回刃物まつり」で展示します。

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。その盛り上がり为契机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