

# お団子？フィナンシェ？ 大阪発!! みたらし団子に見立てた米粉の 「大阪みたらしフィナンシェ」12月2日（月）新発売

株式会社美十（本社：京都府京都市、代表取締役社長CEO：酒井宏彰、以下「美十社」）と、株式会社ジェイアール西日本デリーサービスネット（本社：兵庫県尼崎市、代表取締役社長：中西豊、以下「DSN社」）は、共同開発した「大阪みたらしフィナンシェ」を、2024年12月2日（月）から発売します。



駅ナカを販売拠点とし、様々なお客様に喜ばれるお土産を提供するDSN社。「つぶあん入り生八つ橋 おたべ」や「京ばあむ」といった和洋菓子の製造販売の知見を持つ美十社。両社で何度も試行錯誤を重ね、**和と洋を掛け合わせた新しい大阪土産「大阪みたらしフィナンシェ」を開発**しました。2025年開催の大阪・関西万博を控えた大阪は、国内外から注目を集めており、今後さらなる観光客の来阪が見込めます。多くのお客様に新しい大阪土産を届けてまいります。

## 〈ブランドストーリー〉

今より少し前の大阪。とある街の和菓子屋に、看板娘がいました。

毎日明るい接客でご近所から人気者の彼女。

常連のお客様との会話の中で「フィナンシェ」という洋菓子を知り、食べてみると・・・その美味しさに感動しました。

「うちのお店でもこんなお菓子が作れないかしら？」

しかし、小麦粉は当時高級で手に入りづらいため、和菓子の原材料である米粉を使用し、

お店で人気のあったみたらし団子のタレをかけ、新しいもちもちのフィナンシェをつくりました。

## 大阪みたらしフィナンシェ

4個入：799.20円 6個入：1198.80円 ※価格は税込みです

丸形の「みたらし団子」に見立てたフィナンシェに、大阪の醤油を使用したみたらしのタレをかけました。フィナンシェには、契約農家から仕入れたコシヒカリを美十の自社工場にて自社精米・製粉した米粉を使用。みたらし味でもっちりとした食感が特長です。

醤油感のある濃いめの味付けのみたらしタレは、醤油・昆布だしを使用し、本格的なみたらし味を追求しました。みたらし団子を再現するため、こだわりのタレを丸形のフィナンシェにかけた、見た目も楽しめる一品です。〈フォーク付き〉

〔発売日〕 2024年12月2日（月）

〔取扱店〕 新大阪駅：アントレマルシェエキマルシェ新大阪、

アントレマルシェ新大阪中央口、おみやげ街道アルデ新大阪

大阪駅：アントレマルシェ大阪

天王寺駅：アントレマルシェ天王寺

〔賞味期限〕 製造日含む15日





米粉を使用した、  
みたらし味のフィナンシェ

大阪の醤油を使用した  
みたらしたれ

フォーク付き

まるまるもっちり  
米粉入りフィナンシェ

## 【会社概要】

会社名 : 株式会社ジェイアール西日本デリーサービスネット  
 本社所在地 : 兵庫県尼崎市潮江1丁目2番12号JR尼崎駅北NKビル  
 設立 : 2000年  
 URL : <https://www.dailyservice.co.jp/company/overview/>  
 事業内容 : JR西日本の近畿地区の駅構内における物販を中心とした店舗の企画、開発、運営  
 JR西日本の近畿地区の駅構内における商業施設のデベロッパー事業  
 宿泊特化型ホテルの企画、開発、営業

**Entrée Marché**  
アントレマルシェ

おみやげ街道

会社名 : 株式会社 美十  
 本社所在地 : 京都市南区西九条高畠町35-2  
 設立 : 1965年 (創業1938年)  
 URL : <https://www.bijuu.co.jp/>  
 事業内容 : 観光みやげ事業/テーマパーク事業/OEM事業/  
 洋菓子ブランド事業/海外事業



TOKYO  
ORAIKAN

