

報道関係各位



千秋庵総本家 165 周年記念創業祭

2025 年 9 月 13 日(土) より新商品の発売やイベントを開催します！

千秋庵総本家は、万延元年（1860 年）に創業し、今年 165 周年を迎えます。この度、創業 165 周年を記念して、2025 年 9 月 13 日(土)より、千秋庵総本家全店舗にて、創業祭を開催いたしますので、お知らせいたします。期間中は、全店舗にて、創業当時にお作りしていた「昆布羊羹」と「ふきの砂糖漬け」を現代風にアレンジした、創業 165 周年記念商品「^{せきじつけいか}昔日継菓」を販売いたします。弊社の創業は 1860 年、秋田藩士だった初代「佐々木吉兵衛」が、日米和親条約の開港で沸く函館に渡り、菓子売りを始めたところまで遡ります。創業当時を振り返り、佐々木吉兵衛が手掛けたお菓子を再現したいという想いが、「^{せきじつけいか}昔日継菓」の開発のきっかけでした。千秋庵総本家のお菓子のルーツをご賞味いただけますと幸いです。



● 創業 165 周年記念商品「^{せきじつけいか}昔日継菓」 昆布羊羹とふきの砂糖漬けの二種詰合せ

販売価格：1 箱 税込 300 円 販売店舗：千秋庵総本家全店舗

各日数量限定販売のため完売の際はご容赦ください

「昆布羊羹」は、原材料に北海道函館産の真昆布とがごめ昆布を使用した羊羹と小豆羊羹との二層仕立て。アクセントにフランス産のゲランド塩を加えています。

「ふきの砂糖漬け」は、北海道白糠産のふきの水煮に白ワインを加え、砂糖漬けにしました。

【 創業 165 周年記念商品の発売 】

千秋庵総本家 宝来町本店では、創業 165 周年の記念商品として、北海道森町のみよい農園で栽培された有機かぼちゃ「くりりん」とのコラボ商品 スフレどらやき「ふくる くりりんかぼちゃ」を新発売します。また、イートインスペースでは、特別メニューとして、「秋の和菓子セット」を数量限定で販売します。

● 「ふくる くりりんかぼちゃ」 本店限定

「ふくる」の第三弾として、北海道森町 みよい農園の有機かぼちゃ「くりりん」とのコラボ商品を新発売。「くりりん」のペーストと白あんでお作りしたかぼちゃあんと、素材の味をひきたたせる豆乳クリームは相性抜群です！

商品名：スフレどらやき

「ふくる くりりんかぼちゃ」

販売価格：各 1 個 税込 380 円

消費期限：当日限り

販売店舗：千秋庵総本家 宝来町本店

販売開始日：9 月 13 日(土)

各日数量限定販売のため完売の際はご容赦ください



【 有機かぼちゃくりりんについて 】

北海道茅部郡森町のみよい農園で栽培されている、有機かぼちゃ「くりりん」。
糖度が高く、ほくほくした食感の絶品かぼちゃです。

● 本店イートインスペース限定商品「秋の和菓子セット」

2024 年 4 月リニューアルオープンした「千秋庵総本家 宝来町本店」は、いつもご愛顧いただいているお客様の休息場として、イートインスペースを併設しました。お好みの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、ほうじ茶をご用意しています。この度、イートインスペース限定商品として、「秋の和菓子セット」を新発売！さつまいもや栗を使用した、職人のこだわりが詰まった逸品です。

商品名：「秋の和菓子セット」

販売価格：税込 1,200 円

販売店舗：千秋庵総本家 本店 イートインスペース

販売開始日：9 月 13 日(土)

販売時間：午前 10 時～午後 5 時

各日数量限定販売のため完売の際はご容赦ください

イートインスペース限定商品のためお持ち帰りは
できません



老舗百貨店「丸井今井函館店」の地階食料品フロアの千秋庵総本家 丸井今井函館店では、9月13日(土)により、「たたきどらやき」の実演販売を行います。また店舗限定商品として、北海道七飯町の箱館醸蔵が作るお酒「郷宝」の酒粕を贅沢に使用した、コラボ商品第三弾「郷宝酒粕入りあんぱん」を数量限定で販売します。

●「郷宝酒粕入りあんぱん」丸井今井函館店限定

北海道七飯町の箱館醸蔵が作るお酒「郷宝」の酒粕を贅沢に使用したコラボ商品第三弾。生地に郷宝の酒粕を加え、発酵することで、風味豊かなパン生地に仕上がりました。中のあんは、パンに合わせ、甘さ控えめで、舌触りがなめらかな自家製のこしあんを使用しています。通常の製造工程に加え、和菓子の技法である「天焼き」で仕上げたことで、香ばしさが増し、和菓子屋の“あんぱん”が完成しました。

商品名：「郷宝酒粕入りあんぱん」

販売価格：1個 税込 290円

消費期限：当日限り

販売店舗：千秋庵総本家 丸井今井函館店

販売期間：9月13日(土)～9月30日(火)

各日数量限定販売のため完売の際はご容赦ください



【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）」「きたしずく」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。

※コラボ商品 第一弾「郷宝カステラ」に加え、第二弾「郷宝酒まんじゅう」も、9月13日(土)より千秋庵総本家全店舗で販売を開始します。

●「たたきどらやき」丸井今井函館店限定

「たたきどらやき」は、粒あんを挟んで焼き上げるどらやきで、焼き立ては生地の外側がパリッと香ばしく、内側はしっとりした食感が味わえます。生地に粒あんを挟んで焼き上げるため、通常のどらやきの皮が5分で焼きあがるのに対し、15～20分の焼き時間がかかります。今回は創業165周年を記念して、職人が実演で一枚一枚丁寧にお作りします。

商品名：「たたきどらやき」

販売価格：税込 240円

消費期限：当日限り

販売店舗：千秋庵総本家 丸井今井函館店

販売期間：9月13日(土)～9月17日(水)

販売時間：10時～17時

※お一人様5個まで

各日数量限定販売のため完売の際はご容赦ください



千秋庵総本家 本通店、千秋庵総本家 イオン上磯店では、復刻商品「とらが焼き」を数量限定で販売します。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。

● 「とらが焼き」本通店・イオン上磯店限定

創業 165 周年を記念して、蜜付けした栗入りの「とらが焼き」が期間限定で復活。「とらが焼き」は、皮をトラ模様に焼き上げる技法が特徴のどらやきです。紙の上に生地を流して、焼き上げるため、通常のどらやきとは、皮の食感が異なります。

商品名：「とらが焼き」

販売価格：税込 300 円

消費期限：4 日間

販売店舗：千秋庵総本家 本通店

千秋庵総本家 イオン上磯店

販売期間：9 月 13 日(土)～9 月 30 日(火)

各日数量限定販売のため完売の際はご容赦ください



【 千秋庵総本家について 】

「千秋庵総本家」は万延元年（1860 年）に創業し、今年 165 周年を迎えます。幕末に開港して洋風文化が早く伝わった函館らしく、生地には牛乳、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。



【 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

イトインスペース営業時間：午前 10 時～午後 5 時

定休日：なし

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



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

T E L：0 1 3 8 - 2 3 - 5 1 3 1

h-horita@sensyuansohonke.co.jp