

2024年11月20日

## 直営店「旬粋」より新商品が発売されました

株式会社タカチホ(本社:長野県長野市、代表取締役社長:久保田一臣)が運営する観光土産のセレクトショップ「旬粋」では、新商品を15品発売いたしました。信州みやげの定番となる信州そばをはじめ、ちょっとした手土産としてもお使いいただける水菓子やケーキ類、家族の団らんで食べたい米菓など、幅広い品揃えで、新たな定番商品をご用意しております。

季節に応じた品揃えで、それぞれオンラインショップでもご購入いただけます。旅の思い出のひとつに、また、大切な方への手土産だけでなく、日常を彩る一品として、ぜひ、ご利用ください。

旬粋では、思わず手に取りたくなる、おみやげの目利きが選んだ“旬”な土産品をお届けすることで選ぶ人、もらう人、それぞれに心おどる“粋”なひとときをご提供してまいります。お近くにお越しの際は、お立ち寄りいただけますと幸いです。

### ■旬粋新商品のご紹介

#### ◆旬粋 信州そば(風呂敷仕様)

十割そば、八割そば、戸隠そば、自然薯そばの4種類の風呂敷そばが新たに加わりました。



#### ◆旬粋 アソートスティックケーキ

キャラメルアップル、ブラウニー、抹茶ショコラの3種類のスティックケーキを詰め合せしました。



#### ◆旬粋 合わせ焼き

しっとりとした食感をのこし、薄く焼いた生地であんこお餅をはさんだ合わせ焼きです。



#### ◆旬粋 ごまだれ餅

香ばしいごまの風味ととろけるような舌ざわりの甘いごまペーストを餅で包んだ、一口サイズのごまだれ餅です。



#### ◆旬粋 揚げおかき

たまり醤油・塩味の2種。サクサクと軽い食感のおかきを香ばしい醤油味と深層水の塩で味付けしました。



#### ◆旬粋 揚げせんべい

醤油と黒胡麻の2種。はちみつと醤油で甘じょっぱく味付けし、一方には黒胡麻を付けました。サクサク食感の揚げせんべいです。



◆旬粋 フライドパスタ

ショートパスタをカラッと揚げたザクザク食感のスナックです。野沢菜×わさび×醤油と、チーズ×一味唐辛子があります。

◆旬粋 ポーションゼリー

信州産の果汁(シャインマスカット果汁&りんご果汁)をそれぞれに使用した1口タイプのゼリーです。

◆旬粋 あんころ餅・栗あんころ餅

定番商品をリニューアルいたします。  
※発売に向けて準備中です。



■店舗概要

【九九や旬粋】 ※fruit & crepe dolette クレープ店併設

長野県長野市元善町 486 善光寺仲見世通り

電話：026-235-5557 営業時間：午前9時～午後5時※善光寺のイベント等に応じて変更

【九九や旬粋 MIDORI 長野】

長野県長野市南千歳 1-22-6 MIDORI 長野 2階

電話：026-219-6038 営業時間：午前9時～午後8時

【軽井沢旬粋】

長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢 1178

軽井沢プリンスショッピングプラザ スーベニアコート内

電話：0267-41-1114 営業時間：軽井沢プリンスショッピングプラザに準ずる

【鎌倉旬粋】

神奈川県鎌倉市小町1丁目1番1号 CIAL 鎌倉 1階

電話：0467-33-5077 営業時間：午前9時～午後8時(CIAL 鎌倉に準ずる)

■旬粋について

旬粋は、その土地の伝統やすぐれた素材、隠れた名品を“目利き”の視点で見出し  
粋な感性で旬なカタチにしてお届けします

その土地、その季節だけの“旬”

思わず手に取りたくなる、時代の感覚に合った“旬”な土産品をお届けすることで

選ぶ人、もらう人、それぞれに心おどる“粋”なひとときをご提供いたします

<https://syunsui.com/>

本件に関するお問合せ

株式会社 タカチホ (担当: 松山)  
〒381-0022 長野県長野市大豆島 5888 番地  
TEL: 026-221-6677(代表)

商品に関するお問合せ

株式会社 タカチホ (担当: 二本松)  
TEL: 026-221-4667(旬粋担当・観光消費グループ直通)