

「旅色」×バルニバービ地域活性化共同プロジェクト第 4 弾 埼玉県 川越市とタイアップしたほうじ茶スイーツ発売開始 「ARINCO ロールケーキ 川越市小野文製茶のほうじ茶ロール」

株式会社ブランジスタメディア（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：井上秀嗣、以下、当社）が発行する旅行電子雑誌「旅色」と、全国で飲食店などを展開する株式会社バルニバービ（本社：大阪市西区、代表取締役会長：佐藤裕久、以下、バルニバービ）が展開する、食で地域活性化を図る共同プロジェクト「TRAVELING DISH ACTION」の第 4 弾として、本日、6 月 2 日より埼玉県 川越市の協力のもと、同市産のほうじ茶を使用したロールケーキの販売を開始いたしました。

■ 「TRAVELING DISH ACTION」第 4 弾はほうじ茶の ARINCO ロールケーキ

当社が発行する旅行電子雑誌「旅色」と、全国に 103 店舗（2025 年 1 月時点）のカフェ・レストランを展開し、お取り寄せ通販サイト「CANDLE TABLE」や、食をベースとした不動産開発・地方創生プロジェクトを行なっているバルニバービと 2021 年から展開している共同プロジェクト「TRAVELING DISH ACTION」。両社の資源やノウハウを活用し、地域の社会課題解決に寄与することを目的に、日本各地の食材を吟味し、現地を訪問して生産者の方から直接お話を聞き、商品の開発・販売を行っています。

第 1 弾は、島根県 出雲市の食材を使用したフレンチのコース料理、第 2 弾は、和歌山県 湯浅町の食材を使用したグルメコースセット、第 3 弾は、茨城県 常陸大宮市の常陸大黒豆と、バルニバービが 2007 年に立ち上げたロールケーキ専門のブランドで、バルニバービが運営する EC サイト「CANDLE TABLE」でも人気を集めている「ARINCO」の技術を融合させた、塩キャラメルロールケーキを発売してきました。

第 4 弾となる今回は、「小江戸」として人気の高い観光地である川越市の特産品「河越茶」を使用した「ARINCO ロールケーキ 川越市小野文製茶のほうじ茶ロール」を開発いたしました。

同市は、日本三大銘茶の一つである狭山茶発祥の地として知られていますが、そのルーツである「河越茶」は 14 世紀から栽培されており、近年はその歴史を絶やさぬようと、自治体や NPO 法人の働きかけで生産・販売が再び活発化しています。今回ご協力いただいた小野文製茶は、地元の飲食店でも提供されるほど人気の高いお店で、特にほうじ茶は、甘く濃厚な旨味とコク、独特な香りが特徴的で、お菓子作りとの相性も抜群。現地視察から試行錯誤を繰り返し、約 5 ヶ月という時間をかけて完成した本商品は、茶葉をもとに作られたほうじ茶パウダーを、生地とクリームの両方に使用し、口にする前からほうじ茶特有の芳ばしい香りが漂います。バルニバービのシェフも「これ以上ないバランス」と自信を持っておすすめする逸品です。本商品は EC サイト「CANDLE TABLE」にて限定販売を開始いたしました。ぜひこの機会にご賞味ください。



ARINCO ロールケーキ
川越市小野文製茶のほうじ茶ロール
2,480 円(税込)

商品は以下の EC サイト「CANDLE TABLE」よりご購入いただけます。

<https://x.gd/fM3NSN>

商品開発にまつわる編集部の取材記事：<https://tabiir.jp/likes/articles/view/2248/>

■ 南北朝時代から続く「河越茶」とは

南北朝時代（14 世紀）に書かれたとされる書物に、茶の名産地として、京都の宇治などとともに記載されており、この頃には栽培がされていたとされる「河越茶」。戦国時代に入り生産が停滞するも、江戸時代初期（17 世紀）ごろから川越藩によって栽培が推奨し、1875（明治 8）年に狭山製茶会社が設立し、狭山茶が誕生しました。次第に「河越茶」という名前は使われなくなってきましたが、自治体や NPO 法人などの働きかけにより、近年では「河越茶」や「河越抹茶」の栽培や製造、販売を行うお店が増えてきています。



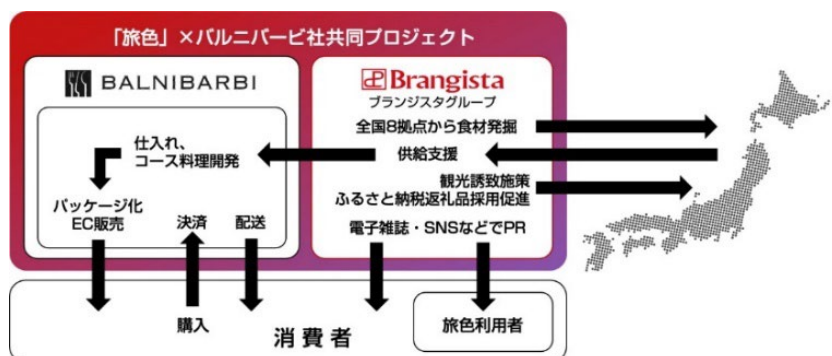
■ 食で地域活性化！「旅色」×バルニバービ共同プロジェクト概要

<https://candle-table.com/?mode=grp&gid=2757964&sort=n>

「旅色」で推進する地域活性化プロジェクトの一環として、バルニバービが展開する地方創生プロジェクトを融合させた共同プロジェクト「TRAVELING DISH ACTION」では、全国各地で愛されているさまざまな食材に注目し、その食材の新たな魅力を表現できる料理を開発・販売いたします。

当社においては販売手数料などの新たな収益源を獲得するだけでなく、18 年にわたって「旅色」で掲載してきた日本全国の旅行情報と、全国 8 拠点で培ってきた各地の宿泊施設、飲食店、お取り寄せ販売企業、生産者、自治体とのネットワークを活用し、料理に使用する食材の発掘・供給支援を行うとともに、電子雑誌や SNS、読者コミュニティなどを活用した PR を実施いたします。

両社の資源やノウハウを活用し、開発した料理を活用した観光誘致、ふるさと納税返礼品への採用、生産の拡大によって移住者の獲得にもつながる雇用の創出、フードロス削減など、地域の社会課題解決に寄与する取り組みへ拡大させてまいります。今後も、地域との持続的な関わりを作りながら、日本全国の自治体・企業の活性化に寄与することで、持続可能な魅力ある地方の実現に向けた支援をしてまいります。



過去の取り組みは、以下よりご覧いただけます。

第 1 弾 出雲を旅するフレンチコースセット

<https://x.gd/7EmVG>

第 2 弾 紀州・湯浅町を旅するグルメコースセット

<https://x.gd/usCvI>

第 3 弾 ARINCO ロールケーキ 常陸大黒豆のプレミアム塩キャラメルロール

<https://x.gd/CzbCS>

<株式会社ブランジスタメディア 会社概要>

U R L：<https://media.brangista.com/>

本 社 所 在 地：〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町 20-4

代 表 者：代表取締役社長 井上秀嗣

株式会社ブランジスタメディアは、株式会社ブランジスタ（東証上場 6176）のグループ企業です。

本リリースに関するお問合せ 株式会社ブランジスタ 広報担当：田口、佐々木
e-mail: press@brangista.com / TEL：03-6415-1183