プレスリリース

報道関係者各位

報告日：2026 年 11 月 24 日

株式会社 御座候

御座候の新商品「あんまん」11 月 26 日より先行販売

～産学連携の成果を生かした冷凍商品～





株式会社御座候が**冷凍あんまん**の販売を開始します。**産学連携**によって明らかになった小豆品種「紫さやか」の「冷凍耐性」を活用した渾身の新商品です。９店舗で先行販売のほかオンラインショップでも販売します。

商品の特徴

- 冷凍で袋のままレンジアップするだけで出来立ての味わい
- 生地にも小豆粉と小豆の皮を練り込んでおり、あずきの風味が濃厚
- 小豆品種**「紫さやか」の冷凍耐性を活かした商品**
- **冷凍耐性研究は「ひめしん研究開発支援助成金」の採択を受け「兵庫県立大学」が実施**



商品概要

価格：１個 200 円（税込）（オンラインショップは配送・梱包の関係で数量・価格は別途設定）
11/26~ 先行販売店舗：山陽店、工場ショップ、手仕事喫茶『御座候』書写山麓店、担々麺山陽店・フェスタ店、京急上大岡店（神奈川）、浜松遠鉄店（静岡）、近鉄鶴橋駅店（大阪）イオン倉敷店（岡山）、**御座候オンラインショッ**

商品開発の背景

コロナ禍で冷凍商品の研究をしていた際、小豆新品種の**「紫さやか」**が従来品種（エリモショウズ）と比べ**冷凍⇒解凍時の離水が少ない**可能性があると分かりました。そこで姫路信用金庫が創設した**「ひめしん研究開発支援助成金」**に令和６年に応募、採択をいただき、**兵庫県立大学環境人間学部の坂本薫教授**に**「低糖度の高品質冷凍あん製品の開発」のテーマで研究**していただきました。研究の結果、御座候の赤あん（低糖度あん）に加工した際に、従来品種と比較し「紫さやか」の冷凍⇒解凍後の離水が少なかった（冷凍後の水分保持力が高かった）という結果が得られました。こうした研究成果を踏まえ、冷凍あんを使用した当商品を開発しました。冷凍商品のため遠方に発送できる強みを生かした展開を期待しています。

コメント（代表取締役 山田 宗平）

「紫さやか」のあんこもさることながら、かわいいあずき色の生地が特徴です。ほんのり風味と甘味があって、頬張ると口いっぱいに小豆の風味がひろがります。冷凍商品なのでオンラインショップ対応もでき、御座候店舗がない地域の方、特に小豆産地である北海道の皆さまにも召し上がっていただきたい一品です。冷凍庫にストックして、いつでも食べられる**手軽な朝食としておすすめ**です。

会社概要

株式会社 御座候
〒670-8654 兵庫県姫路市阿保甲 611-1
代表：山田 宗平
ウェブサイト：www.gozasoro.co.jp
あんまん特設サイト▶

お問い合わせ先

広報担当： 小倉 右士
電話番号： 079-282-2311
E-mail： info@gozasoro.co.jp

