

報道提供用資料
2024年4月22日



関西大学
KANSAI UNIVERSITY



高山堂

あたらしい大阪みやげ<大阪ええYOKAN>に 関西大学の学生コミュニティ「関大万博部」が初参加！

●大丸梅田店 地下1階「お菓子なパレード」 2024年4月24日(水)～30日(火)

大阪・関西万博を機に、関西の和洋菓子店10店舗と高校1校が、あたらしい大阪みやげとして考えた<大阪ええYOKAN>(ようかん)。その人気シリーズ「パビリオン」を、4月24日(水)～30日(火)、大丸梅田店 地下1階「お菓子なパレード」にて、期間限定で販売します。

「パビリオン」は、大阪らしい遊び心と見た目のバリエーション、そして確かな味と食感をキューブの中にギュッと閉じ込めた、斬新な創作ようかんです。

大阪感 × 食感 = ええ予感！

来る大阪・関西万博に向けたあたらしい大阪みやげ<大阪ええYOKAN>に「関大万博部」の大学生が参加します。

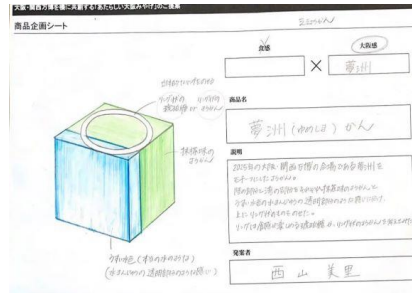
今までもプロジェクトメンバーを増やしてきた<大阪ええYOKAN>ですが、今回はなんと関西大学(大阪府吹田市)の学生コミュニティ「関大万博部」に所属する大学生も初参加！大学生が考えた新作ようかん3種類を含む、20種類を超える色とりどりのようかんが期間限定で登場いたします。



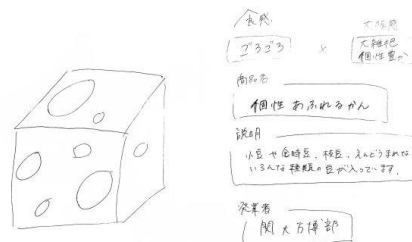
「関大万博部」の大学生が考えたようかん

万博への期待を持つ大学生コミュニティ「関大万博部」が考えた、キューブ型ようかん「パビリオン」。そのアイデアはなんと25個にもおよびます。その中から、プロジェクトチームで選考した5種類を試作

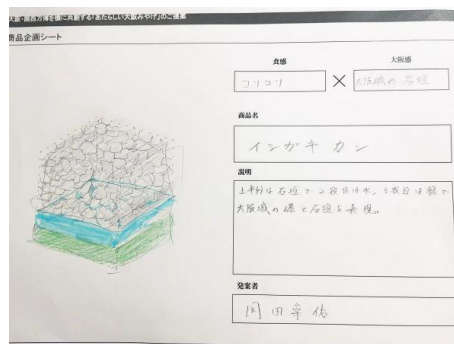
し、大学生と試食して1種類を決めようとしてきました。しかし、それぞれのアイデアに対する大学生の想いが熱く、決めきれなかったため、なんとか選んだ3種類を今回限定販売し、お客様からの投票によって「1位」となる関大万博部のようかんを決めることにしました！



まず1つめは「夢洲かん」。2025大阪・関西万博の会場となる夢洲をモチーフにしたようかんで、西山美里さん(環境都市工学部 3年生)のアイデアです。陸と海、そして会場のリング(大屋根)をキューブの中に表現しています。陸の部分は抹茶ようかん、海はうっすら水色に染めた錦玉かん(寒天ゼリー)で、リングは“刷り込み”と呼ばれる技術を使い、舞洲の会場を表現しました。



2つめは「個性あふれるかん」。大阪人の個性豊かな様を、小豆・金時豆・うぐいす豆など、色や大きさが様々な豆を甘露煮にしてようかんに閉じ込め表現しました。こちらは飯田妃美香さん(社会学部 4年生)のアイデアです。シンプルながら見た目も美しく、食べたときにはゴロゴロとした豆の食感と個性ある味が楽しめる、まさに「個性あふれるかん」なようかんです。



3つめは「インガキかん」。大阪と言えば大阪城！ということで、大阪城の巨大なインガキ(石垣)を表したようかんです。こちらは岡田崇佑さん(商学部 2年生)のアイデア「インガキかん」と仲上瑛人さん(環境都市工学部 2年生)のアイデア「こてこてかん」をミックスし完成しました。本来は石垣と堀を表すアイデアでしたが、再現が難しく製作過程で断念し、「こてこてかん」のアイデアを取り入れて石

垣のみを表現したものにしました。黒ごまを入れた粒あんのようかんの表面を乾燥させて琥珀かんのよう仕上げています。



関大万博部の学生たちとの試食会

新商品や季節限定のパビリオンも登場

ひやしあめかん by 大阪本家 駿河屋 1個 378円(税込み)

キューブ型ようかん「パビリオン」の最新作は、これからあたたかくなる季節にぴったりの「ひやしあめかん」です。昔から大阪の夏の定番として愛されてきた『ひやしあめ』をイメージした、生姜の爽やかさとやさしい甘さが特徴のようかん。大阪本家 駿河屋に伝わる生姜ようかんのレシピを元に、甘さ控えめにアレンジしました。ぜひよく冷やしてお召し上がりください。

瑠璃唐草かん by お多福堂 1個 378円(税込み)

舞洲の春を象徴するネモフィラの花を表し、昨春の販売時にもご好評いただいた「瑠璃唐草かん」(るりからくさかん)がリニューアル。ネモフィラ、空、海を表した透き通るブルーの美しさは一層深みを増し、マスカットで風味付けをすることで幅広い年齢層の方に召し上がりやすい美味しさに生まれ変わりました。深みあるブルーを表現するため、あえて色の濃淡を残して流した白あんのようかんの上に、ネモフィラの愛らしさや軽やかさを表現して気泡を入れた錦玉羹(寒天ゼリー)を流して二層に仕上げています。こちらも冷やして召し上がるのがオススメです。

2025かん(に一ぜろに一ごーかん) by 高山堂 1個 378円(税込み)

道頓堀の赤い灯・青い灯かん by 福壽堂秀信 1個 432円(税込み)

赤紫蘇ラムネかん by 茨木旬菓庵 蔦屋 1個 378円(税込み)

ええとこどりかん by カグノミ堂 1個 378円(税込み)

パビリオン 9個入り 3,780円(税込み)

パビリオン 9個入り ふろしき包み 5,184円(税込み)

パビリオン 3個入り「EXPOセット」 1,242円(税込み)

※ 期間中、内容は予告なく変更となる場合がございますのでご容赦ください。

○開催概要

<大丸梅田店>

期間:2024年4月24日(水)~4月30日(火)

場所:大丸梅田店(大阪市北区梅田3丁目1-1)

地下1階「お菓子なパレード」※ツマガリさん側入口前

時間:10時~20時

販売商品:パビリオン 全23種

出店者:高山堂・あん庵・吉乃屋 松原・大阪本家 駿河屋・福壽堂秀信・お多福堂・茨木旬菓庵 蔦屋・カグノミ堂・大阪緑涼高等学校・関大万博部(関西大学)

企画・デザイン:株式会社人間

○<大阪ええYOKANプロジェクト>とは



大阪感×食感で“ええ予感”を生み出す<大阪ええYOKAN>

和菓子想い。高山堂とdemo!expoが立ち上げた、あたらしい大阪みやげの文化を創出する新ブランド<大阪ええYOKAN>。「YOKAN(ようかん)」は「予感」とも読むことができ、「渡す相手を想うお土産としてのええ予感」、「口に入れるまでのお菓子としてのええ予感」、そして「2025年の大阪に対する未来へのええ予感」のすべてを満たすようかんを目指します。

○<大阪ええYOKAN>の人気シリーズ「パビリオン」



大阪らしさを様々な食感と共にキューブ型にギュッと閉じ込めた「パビリオン」

大阪の魅力を表現しながら、菓子職人としての技術を見せ合う様子を万博内の「パビリオン」に見立てた、キューブ型のひとくちようかんです。関西の和洋菓子店10店舗と高校1校がそれぞれのプロデューサーとなり、今まで延べ30種類以上の“ええ予感”にあふれるようかんを共創しました。（今回の大丸梅田店での販売には8店舗＋大学1校＋高校1校が参加しています）

2025年の万博が終わった後に「大阪みやげ＝ようかん」という“文化”として残ることを目指して、私たちはく大阪ええYOKANプロジェクト>に取り組んでおります。

○関大万博部とは



関大万博部のロゴ

「私たちがやらなきゃ誰がやる!」「万博のワクワク感を伝えたい!」。そんな想いを持つ関大生たちが仲間となって発足した学生コミュニティ。それが「関大万博部」。学生クリエイターたちはSDGs推進など日々の学びをベースとし、それぞれが「輝く」ことができるユニークな企画づくりに挑戦。万博をきっかけに「未来社会のデザイン」を考え始めた関大生たちが、いままさに「考動」を実践しようとしています。さあ、一緒に万博デビューしよう!

Instagram: <https://www.instagram.com/kandaibanpakubu/>

関西大学における大阪・関西万博への取り組み: <https://www.kansai-u.ac.jp/expo/activities/>

◆お問い合わせ先

名称: 大阪ええYOKANプロジェクト

担当: 竹本洋平(株式会社高山堂)

TEL: 0798-37-0088(株式会社高山堂: 木・土日祝 休み)

eMAIL: expo2025@takayamado.com

Web (TEAM EXPO 2025): <https://team.expo2025.or.jp/ja/challenge/612>

Instagram: <https://www.instagram.com/osaka.good.yokan>