

2024年4月15日
JR九州ホテルズ株式会社

会社創立 25 周年を記念して、オリジナルデザインの コーヒー金平糖(manucoffee×入江製菓)をプレゼント

JR九州ホテルズ株式会社(本社:福岡県福岡市、代表取締役社長:角谷 英彦)は、2024年4月26日に会社創立 25 周年を迎えるにあたり、2024年4月25日~4月27日の3日間、当社運営 13 施設にチェックインされるお客さまを対象に、感謝の意を込め、manucoffee と入江製菓株式会社で共同開発された『コーヒー金平糖』を 25 周年オリジナルパッケージにしてプレゼントいたします。



1999年にホテルブラッサム福岡(現 JR九州ホテル ブラッサム福岡)の開業を機に設立された当社は、2024年4月26日をもって創立 25 周年を迎えます。現在は、13のホテル・旅館を運営し、これまで国内外から多くのお客さまをお迎えしてまいりました。

今回、創立 25 周年の記念として「つながる」をテーマとしたものを、日頃の感謝の意を込めお客さまに何かプレゼントできないかと検討していたところ、いずれも、他の企業とのコラボレーション商品の開発など、「つながる」を大事にしている manucoffee 様と入江製菓様の共同開発商品「コーヒー金平糖」が目にとまり、今回両社のご協力のもと特別にオリジナルパッケージにて製作いただき、お客さまにプレゼントする運びとなりました。

コーヒー金平糖

『コーヒー金平糖』とは、福岡市内で 4 店舗を展開する manucoffee と北九州市でお菓子(飴や金平糖)の製造販売を手掛ける入江製菓で共同開発したコーヒー味の金平糖。

何度も試行錯誤のうえ完成したコーヒー金平糖は、職人が 14 日間もの時間をかけて作り上げます。manucoffee の定番「クジラブレンド」をエスプレッソで抽出した、金平糖を製造する際に馴染ませているので、しっかりとした味わいです。どこか懐かしさもありつつ、コーヒーのコクが新たな味覚をもたらします。

コーヒー金平糖プレゼント企画概要

●プレゼント対象期間●

2024年4月25日、26日、27日の3日間

●対象者●

対象期間に以下13施設にチェックインされるお客さま

JR九州ホテル長崎

JR九州ホテル宮崎

JR九州ホテル鹿児島

THE BLOSSOM HIBIYA

THE BLOSSOM KYOTO

THE BLOSSOM KUMAMOTO

THE BLOSSOM HAKATA Premier

JR九州ホテル ブラッサム新宿

JR九州ホテル ブラッサム博多中央

JR九州ホテル ブラッサム福岡

JR九州ホテル ブラッサム大分

JR九州ホテル ブラッサム那覇

別府温泉～竹と椿のお宿～ 花べっぴ

●内容●

- ・オリジナルパッケージコーヒー金平糖を、お一人さま1袋をプレゼント
- ・十分に数はご用意しておりますが、なくなり次第終了とさせていただきます。

ご協力いただいた 2 社のご紹介



manucoffee

<https://www.manucoffee.com/>

公式 Instagram @manucoffe.official

〈社長 福田 雅守様、中澤 豪助様、浴永 晴香様からのメッセージ〉



薬院のクジラ店で焙煎したクジラブレンドをバリスタが丁寧に抽出したエスプレッソを使用しており、エスプレッソの甘さ・質感・風味とコーヒー感が金平糖の甘さに混ざり合い大人の味に仕上がりました。

金平糖は、コーヒー感をより感じられるよう、少し大きめサイズにしています。

福岡で生まれ育った manucoffee が、福岡のためにできることは街の良さを再発見できるような表現を行うこと。そんな思いをもとに福岡の 2 社でつくりあげたオリジナルな金平糖をぜひお楽しみください。

(写真) manucoffee roasters クジラ店

左から浴永 晴香様、中澤 豪助様



入江製菓株式会社

<https://irie-seika.co.jp/>

公式 Instagram @irieseika

〈社長 入江 雅彦様からのメッセージ〉



(写真) 金平糖を作る窯を背景に、右が社長の入江 雅彦様

もともとはポルトガル由来の金平糖ですが、角を出すのは日本人の遊び心・手間が入っています。「職人さんの技術」を感じながら味わってもらい、金平糖の可能性を感じていただきたいです。コーヒーは食後に飲んだり、お口に直しとして嗜まれているので、コーヒー金平糖もぜひそのような感覚で味わってもらえたらと思います。

工業の町・北九州で作業員の皆様の疲れや心を癒していきたいという思いが原点です。飴や金平糖は口に入れたら手を動かせるという特徴がありますが、パソコン前で仕事している方の癒しとしてもつながっていければと思います。また、今後は若い人にも、もっと飴や金平糖を知ってもらえる機会となれぱと感じています。