

2021年3月10日

エキマルシェ新大阪に おこしスイーツの店「pon pon × Chris.P(ポンポン バイ クリスピー)」がオープン!

JR新大阪駅3階の商業施設「エキマルシェ新大阪」(運営会社: (株)ジェイアール西日本デｲﾘｰサービスネット)に、大阪の老舗「あみだ池大黒」のおこしのコンセプトショップ: 「pon pon × Chris.P (ポンポン バイ クリスピー)」が3月18日(木)にオープンいたします。

江戸時代から大阪で愛され続ける、昔ながらのレトロなパッケージにつつまれた“岩おこし・粟おこし”。そのおこしが、カラフルなパッケージに包まれ、見るだけでもワクワクする、全くあたらしいお菓子里に生まれ変わりました。2025年大阪・関西万博を見据え、“大阪みやげを迷わず買えるお店”を目指して出店いたします。

■店舗情報

- ・店舗名
pon pon × Chris.P
(ポンポン バイ クリスピー)
- ・開業日
2021年3月18日(木)
- ・営業時間
9:00-21:30
- ・店舗場所
右図「★」
- ・店舗電話番号
06-6770-9210



店舗ロゴ



店舗イメージ



■取扱商品 (一部) ※価格は全て税込表記



pon pon Ja pon 「pon pon coco」 各 454 円から

「pon pon Ja pon (ポンポンジャポン)」は、四角くて堅い「おこし」のイメージを覆した、丸いひと口サイズの新感覚おこしです。お米のパフと和洋様々なフレーバーをキャラメリゼすることで、素材本来の味を活かしながらも、新たな食感や風味をお楽しみいただけます。カラフルでかわいらしい、紙風船のようなパッケージも人気の秘訣で、女性のお客様にも気軽に手に取ってもらいやすいよう工夫しております。



マシュー&クリスピー クリスピー・ケーキ 各 411 円から

マシュー&クリスピーはアメリカの家庭菓子からヒントを得て、日本で初めて開発したマシューマロを使った“柔らかい”おこしです。あみだ池大黒社員がNYに滞在した際に会ったお菓子を、独自のレシピでよりおいしく、日本人好みの新しいお菓子里に仕上げました。かわいらしいデコレーションは、ひとつひとつ手作業で丁寧に仕上げしております。

■「あみだ池大黒」について

あみだ池大黒は江戸時代半ばの1805年(文化2年)に創業。天下の台所とよばれていた大阪で、「おこし」の製造・販売から事業を開始しました。創業から200年、伝統の「おこし」を守り続けることももちろん大切ですが、歴史にあぐらをかくことなく、おこしのイメージにとらわれることなく和・洋融合の創作菓子を開発するなど、新しい挑戦を続けています。

■エキマルシェ新大阪について

お土産・スイーツ・お弁当・飲食店など、電車の待ち時間にさっと立ち寄れる全37店舗が集結した、JR西日本改札内最大級の駅ナカ商業施設です。エキマルシェ新大阪だけの限定商品や大阪の定番人気土産を取り揃えています。2021年3月16日(火)には東改札外へ食物販及び飲食を中心とした11店舗で構成される新エリア「エキマルシェ新大阪 Sotoe(ソトエ)」がオープンし、全48店舗となり、さらにお客様が利用しやすい施設を目指して参ります。