



**in Okayama
2017**

**第3回 日本三大まんじゅうサミット
in Okayama 2017**

第3回 日本三大まんじゅうサミット in Okayama 2017

開催のご案内

拝啓 毎度格別のお引き立てに預かり厚く御礼申し上げます。

さて、このたび、「第3回 日本三大まんじゅうサミット in Okayama 2017」を開催する運びとなりました。日本三大まんじゅうサミットは、まんじゅうを未来へと継承し、素晴らしいまんじゅう文化を世界へと発信、日本の文化として世界に認められることを目的に開催しています。

第1回の開催(2016年4月)では、福島県を地元とする「柏屋」で実施し「日本三大まんじゅう宣言」を採択いたしました。第2回の開催(2016年9月)では、東京都を地元とする「塩瀬総本家」で実施し、日本で初めて饅頭をつくった「林浄因」が始祖の塩瀬総本家三十四代目当主 川島英子会長による基調講演とパネルディスカッションが行われました。このような活動が認められ、2017年4月には「日本三大まんじゅう」として『2017日本ギフト大賞 特別賞(話題賞)』を受賞いたしました。

【タイトル】 第3回 日本三大まんじゅうサミット in Okayama 2017

【日時】 平成29年10月13日(金) 13:00 開場 / 13:30 開会

【場所】 岡山後楽園 鶴鳴館 〒703-8257 岡山県岡山市北区後楽園1-5
☎086-272-1148 Fax086-272-1147

【基調講演】 日本三大協会代表 加瀬清志 様

【パネルディスカッション】 テーマ:饅頭を楽しむ新たなスタイルの提案

＜パネラー＞

- 貞和5年(1349年)日本で初めて饅頭をつくった「林浄因」が始祖
東京「志ほせ饅頭」
合資会社 塩瀬総本家 35代目当主夫人 川島容子氏
- 創業天保8年(1837年)
岡山「大手まんぢゅう」
株式会社 大手饅頭伊部屋 5代目当主 大岸豊和氏
- 創業嘉永5年(1852年)
福島「柏屋薄皮饅頭」
株式会社 柏屋 5代目当主 本名善兵衛氏

【共催】 株式会社 大手饅頭伊部屋・合資会社 塩瀬総本家・株式会社 柏屋

【協賛】 OHK 岡山放送・株式会社 引両紋・味の素 AGF 株式会社

会場について詳しくは、後楽園 鶴鳴館公式ホームページをご覧ください。
www.okayama-korakuen.jp/2017/06/post-1267.html

【この件に関するお問い合わせ先】

■株式会社 柏屋 〒963-8071 福島県郡山市富久山町久保田字宮田127-5
TEL(024)956-5501 (担当/柏屋・企画部 国分)

日本三大まんじゅうとして「日本ギフト大賞・特別賞(話題賞)」を受賞



2017 日本ギフト大賞受賞 特別賞 話題賞

長く愛されている味、文化、歴史、ロングセラーが評価され、受賞いたしました。



地域に根差したギフト商品や独創的な贈答商品を選定する日本ギフト大賞 2017 が発表され日本三大まんじゅうとして「志ほせ饅頭(塩瀬総本家)」、「大手まんぢゅう(大手饅頭伊部屋)」、「柏屋薄皮饅頭(柏屋)」が話題賞を受賞しました。
(左から大手饅頭伊部屋 5 代目当主・大岸豊和氏、塩瀬総本家 35 代目当主・川島一世氏、柏屋 5 代目当主・本名善兵衛氏)

日本三大まんじゅう



岡山「大手まんぢゅう」
饅頭の種類 酒饅頭



東京「志ほせ饅頭」
饅頭の種類 薯蕷饅頭



福島「柏屋薄皮饅頭」
饅頭の種類 利休饅頭

第1回開催レポート

2016.04.16



in Fukushima
2016

第1回 日本三大まんじゅうサミット in Fukushima 2016

第1回「日本三大まんじゅうサミット」が、
福島県郡山市の柏屋で開催されました。

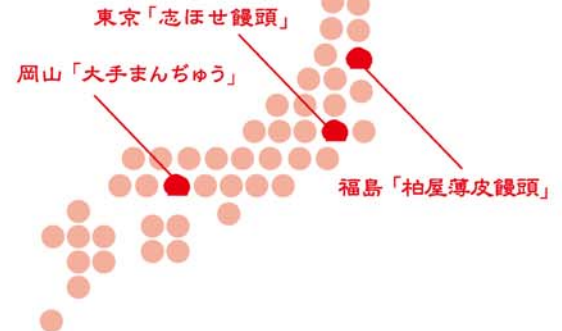
震災復興から未来へ

東日本大震災から五年経過という節目の年に、震災復興から未来へ！との想いを込めて、福島県を地元とする柏屋で、第一回目のサミットが開催されました。日本三大まんじゅうと称される「志ほせ饅頭」「大手まんぢゅう」「柏屋薄皮饅頭」が一堂に会し、歴史や文化、まんじゅうの素晴らしさを語り、パネルディスカッションを通じ参加者との交流を深めました。そして、このサミットが日本のまんじゅう、和菓子業界全体を盛り上げるきっかけとなることを祈念して「日本三大まんじゅう宣言」を採択いたしました。



サミットでパネリストを務めた左から柏屋 5 代目当主・本名善兵衛氏、
塩瀬総本家 35 代目当主夫人・川島容子氏、
大手饅頭伊部屋 5 代目当主・大岸豊和氏

日本三大まんじゅう



日本三大まんじゅう宣言

- 私たちは、日本三大まんじゅうとして、まんじゅうを未来へと継承いたします。
- 私たちは、日本の素晴らしいまんじゅう文化を世界へと発信してまいります。
- 私たちは、日本のまんじゅうが世界に認められる文化となることを目指します。

東京「志ほせ饅頭」 岡山「大手まんぢゅう」 福島「柏屋薄皮饅頭」

2016年4月16日

第1回、第2回 日本三大まんじゅうサミットレポート詳しくは

URL: http://www.usukawa.co.jp/usukawa/three_major_manjues/



ご参考資料

第2回開催レポート

2016.09.28



in Tokyo 2016

第2回 日本三大まんじゅうサミット in Tokyo 2016

第2回「日本三大まんじゅうサミット」が東京都「塩瀬総本家」で開催されました。

第2回のサミットでは、さらなる「日本三大まんじゅう」のPRのため、首都圏の媒体関係者を対象として開催いたしました。

【第一部】「おまんじゅうを可愛がってください。」をテーマに塩瀬総本家三十四代目当主川島英子会長による基調講演、【第二部】ではパネルディスカッションが行われました。

「日本三大まんじゅう」の魅力、東京から発信いたしました。



サミットでパネリストを務めた左から
柏屋 5 代目当主・本名善兵衛氏、
塩瀬総本家 35 代目当主・川島一世氏
大手饅頭伊部屋 5 代目当主・大岸豊和氏

人口減少時代の経営、子供達が和菓子を食べる
機会の減少といった業界の課題についても討論し
「私たちが旗振り役となり日本が誇る文化として
世界に発信し続けたい。最終的には和食のように
世界に認められる文化となれば」と
アピールいたしました。

【第二部】パネルディスカッション
日本三大まんじゅうの活動を東京から発信。



日本の饅頭の元祖といわれる創業 667 年の
塩瀬総本家 三十四代目当主 川島英子会長

「これからも饅頭を末永く可愛がってください。よろしく
お願いします」と川島会長の饅頭に対する想いから、基調
講演が始まりました。饅頭の起源を始め、小豆の餡が入っ
た饅頭を生み出した林浄因から続く塩瀬総本家の歴史
などをお話いただきました。

・饅頭の語源は「諸葛亮の説」以外にも饅(中国では小麦を
広く伸ばして包んだもの)を頭(食事の1番最初)に出し
たから「饅頭」とする説があります。

・甘味といえはくみや干柿など自然のものしかなかった
時代に林浄因が発明した小豆餡を包んだ饅頭はとて
も斬新であったこと。

・林浄因の結婚式に紅白の饅頭を各所に配り、子孫繁栄
を願いその一組を林神社にある「饅頭塚」に埋めたことが、
めでたい時に紅白の饅頭を配る風習の元になった。

等々を熱弁していただき、667年の歴史がある塩瀬総
本家三十四代目当主だからこそ語ることができる大変貴重
なお話でした。

【第一部】基調講演
「おまんじゅうを可愛がってください。」

第1回、第2回 日本三大まんじゅうサミットレポート詳しくは

URL:http://www.usukawa.co.jp/usukawa/three_major_manjues/

