２０２１年3月３１日

報道関係各位

株式会社阪急阪神百貨店
エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社

市の地域活性化プロジェクトに宝塚阪急が参画
共創の結晶“宝塚すみれクッキー”が本格デビュー

株式会社阪急阪神百貨店が運営する宝塚阪急（兵庫県宝塚市）は、宝塚商工会議所が窓口となり兵庫県の補助金制度異業種交流活性化支援事業を活用した「華野彩（はなのいろどり）」ブランド開発に参画。地域の事業者たちとの共創で、市花の“すみれ”を食べられる花＝エディブルフラワーとして使用した、同ブランド第１号商品となる“宝塚すみれクッキー”がこのたび誕生しました。４月１日（木）から宝塚阪急にて本格デビューいたします。

宝塚阪急は、阪急百貨店の支店の中でもいち早く、地元の生産者の産品を紹介する「宝塚マルシェ」などを開催し、地域とのつながりを大切にしてきた店舗です。これからも地域とともに地域の活性化に取り組んでまいります。

◎ 宝塚すみれクッキー

2019 年に、宝塚市内で飲食店のオーナーを務める坂上 晶彦 氏と、料理家・健康カウンセラーであり、タイ料理レストラン「マグノリア」のオーナーシェフ 大岩 旺邑子（ゆみこ） 氏により、市内で栽培されたエディブルフラワーを使って商品開発を行う、オリジナルブランド「華野彩」のプロジェクトがスタート。2020 年には宝塚阪急も同プロジェクトに参画し、“宝塚すみれクッキー”が誕生。

使用されるエディブルフラワーは、農林水産省のガイドラインに基づき農薬不使用の土で育てられたもので、手摘みされ、無添加・無着色。一般的にビタミンが豊富と言われています。

２月 24 日（水）からテスト的に販売をスタートさせたところ、40 代前後の、店の中心顧客よりも若い方を中心に売れており、その後歌劇のファンの方からの情報発信でさらに人気が高まり、4 月から本格的に販売することとなりました。





バタークッキー、アイシングクッキー、5 色のディアマンクッキー入り。バタークッキーの一部は宝塚産の食用すみれの花びらをトッピングした“宝塚すみれクッキー”。ほかにも、食用ビオラ（園芸用すみれ）で着色したディアマンクッキー（青）など。

・「マグノリア」宝塚すみれクッキー（21 枚入り）税込み 1,501 円
・販売場所：宝塚阪急 食料品売場 銘菓銘品日本の味コーナー

＜この件に関するお問い合わせ先＞
株式会社阪急阪神百貨店　宝塚阪急　フード販売部　ＴＥＬ０７９７（８１）１２３３（代表）
エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社　広報部　ＴＥＬ０６（６３６７）３１８１