

株式会社 フジドリームエアラインズ 『福岡＝新潟』線にて、期間限定機内サービスを実施

2018年3月23日

株式会社フジドリームエアラインズ(略称:FDA、本社:静岡県静岡市、代表取締役社長:三輪 徳泰)は、2018年3月25日(日)より、ヒッコリースリートラベラーズ様のご協力を得て、『福岡→新潟』線限定でお菓子“浮き星”の機内サービスを実施いたします。

“浮き星”はもち米(あられ)に砂糖蜜をかけたお菓子で、コンペイトウのようなかわいらしい形と素朴で控えめな甘さが特徴です。この機会にぜひ機内にてご賞味ください。

詳細は以下の通りです。

- 提供期間 : 2018年3月25日(日)～
※本サービスは予定数量に達し次第終了とさせていただきます。
- 提供路線/便 : 『福岡→新潟』線
505便 福岡 14:45 発 → 新潟 16:25 着
- 提供商品 : ヒッコリースリートラベラーズ “浮き星”

URL: <http://ukihoshi.com/>



以上



2016.Feb.<new> 雪だるま ゆずシュガー



2016.Feb.<new> 雪だるまいちごミルク



2016.Feb.<new> 雪だるま ミルク



hickory03travelers

Enjoy Nichijo. 日常を楽しむ。

合同会社アレコレ / ヒッコリースリートラベラーズ

〒951-8063 新潟県新潟市中央区古町通3番町556 (店舗)

TEL/FAX 025.201.8427 (商品担当: 澁谷)

E-MAIL item@h03tr.com

WEB ヒッコリー <http://www.h03tr.com>

浮き星 <http://ukihoshi.dino.vc/>

OPEN 11:00~18:00 月曜定休

お湯に浮かぶ不思議な新潟の伝統菓子。
せつかく115年も続いて親しまれているから、
これからもずっと続いてほしい。

だから私たちは「浮き星」を
皆さんに伝えます。





ぐるぐる回る釜の前でせつせと浮き星を作ります。なんとこの作業、朝から晩までトータル9時間にも及ぶんだとか。



浮き星のまんなかに入っているあられ。浮き星は金平糖ではないのです。



少量ずつ時間をかけ、じっくりとあられにこの砂糖蜜をまぶしながら釜を回す。



釜を回し始めてから4時間ほど経過した浮き星。この後それぞれのフレーバーを回しかける。



職人の小林さん。時間をかけて仕上げる浮き星には隅々まで職人技が光ります。

伝統的な新潟のお菓子がこれからもずっと続いてほしくて、私たちは「浮き星」を皆さん伝えます。紅茶やコーヒー、炭酸水や焼酎に浮かべるのも◎。ヨーグルトやアイス、ジェラートにトッピングするのも楽しいですよ。まれに小さく黒い粒が含まれている場合がありますがこれは砂糖や素材が小さくこげたものですので身体に害はありません。取り除いてお楽しみください。また、粒がくっついてくる場合があります。『当たり前』と思ってください。

「浮き星(うきほし)」はもち米(あられ)に砂糖蜜をかけた伝統的なお菓子です。金平糖(こんぺいとう)のように見えますが、中身があられなので甘さ控えめで素朴な味です。これをつくっているのは新潟市にある明治33年創業の「明治屋」さん。実に貴重なお菓子です。かつては新潟市民に「ゆかり」という名で愛された有名なお菓子ではあったのですが、近年売場が縮小していました。そこで、私たちは手軽なお土産や日常的なお菓子として親しみでもらえるよう、さわやかな色合いにミックスしてもらい、かわいいイラストを添え「浮き星」という名前で提案しています。もともと、ゆかりはお湯(水)を注いで飲んで(食べて)いたもの。実際に試してみると、はじめはコップの底に沈んでいるのですが、数秒で周りの凸の部分で溶けはじめぶかぶかと浮いてきます。思わず「おお〜」と声が出てしまうほど、その様子はとてもかわいらしいのです。ぜひ皆さんにも楽しんでいただきたいと思っています。

浮き星について。

白鳥

(袋入り)

¥380 +tax W60 x H60 x D50 mm 50g

原材料：グラニュー糖、あられ(餅、水飴)、着色料、香料

※フレーバーによって異なります。

賞味期限：製造より10ヶ月 包装：OPP袋 パッケージシール：紙



★ミントベース
ミントとシュガー



★カフェオレベース
コーヒーとミルク



★いちごベース
いちごとミルク



★ジンジャーベース
ジンジャーとシュガー



★浮き星ミックス
いちごと柚子とシュガー



★柚子ベース
柚子とシュガー



★抹茶ベース
抹茶と柚子とシュガー



★新商品
続々リリース予定

フレーバーは全7種類。定番のピリッとするジンジャー、香る抹茶とさわやかな柚子、コーヒー、ミント、ミルク(練乳)に加え今年からいちごフレーバーが仲間入り。シュガーは砂糖を練った控えめな味わいです。紅茶に柚子ベースやジンジャーベースをトッピングしてフレーバーティーとしてもお楽しみいただけますし、ヨーグルトやアイスに添えても美味しくお召し上がりいただけます。浮き星を作られている小林さんは、本物のコーヒーに浮き星のコーヒーベースを甘味として入れるのもござい、とおっしゃっていました。パッケージには新潟に毎冬飛来する白鳥をデザインしました。

雪だるま

(缶入り)

¥560 +tax W72 x H72 x D40 mm 20g

原材料：グラニュー糖、あられ(餅、水飴)、着色料、香料

※フレーバーによって異なります。

賞味期限：製造より10ヶ月 包装：アルミ パッケージシール：紙



こちらの缶入り浮き星は、雪国新潟を思わせる銀箔と雪だるまのデザインがかわいい、その名も「雪だるま」。中には、浮き星ミックスが入っています。フレーバーはミントとミルク、柚子とシュガーに加えカフェオレベース、いちごベース、ミルク(単品)の3フレーバーが新たに仲間入り。デザインの雪だるまは24番まで番号をふられていて、つい数えなくなるような…。よく見るとくすくと笑えるいろんな個性の雪だるまが描かれています。ちょっとした手みやげ、お礼やプレゼントに添えたりするのもよさそうです。

浮き星を楽しもう。



湯のみに浮き星をいれず。大さじ1~2杯。

あつあつのお湯をご用意ください。

お好みの甘さに調節してみるのがいいですね。

お湯を注いでしばらくすると・・・?

ふわふわ〜と浮き星が浮きあがります。

甘さとそれぞれの味が絶妙にマッチ。

更にしばらくすると中のあられが出現。もちもち食感です。