

MAY ONE

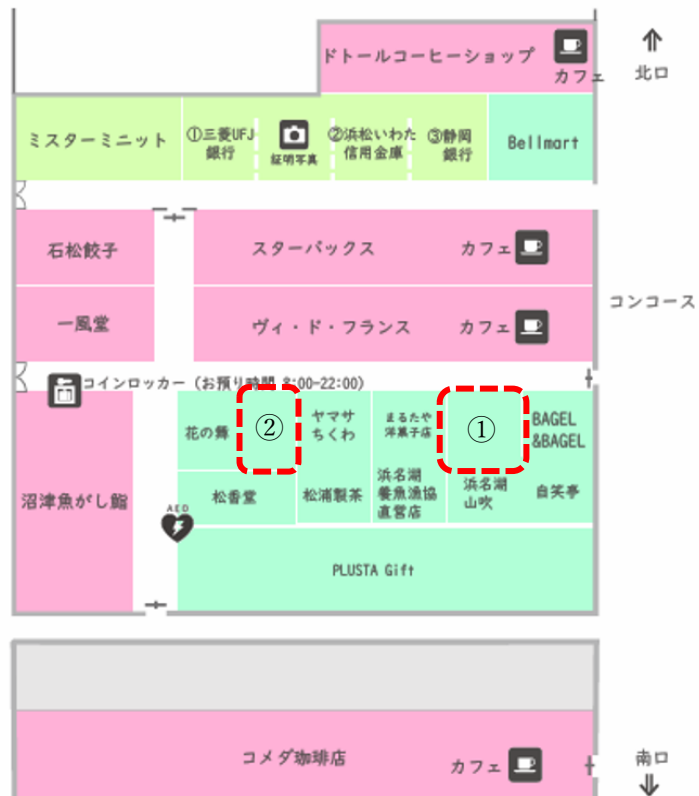
2026 年 10 月 27 日
浜松ターミナル開発株式会社
三立製菓株式会社
株式会社 藤田屋

浜松駅に、三立製菓(株)『初』の常設店舗 「KANIMACHI(カニマチ) by 三立製菓」、 静岡県『初』上陸の「大あんまきの藤田屋」、 2つの新しい店舗がオープン！

浜松駅新幹線改札目の前に位置するエキマチウエストに新たに2店舗のオープンが決定。

まず11月6日(金)に「源氏パイ」や「チョコバット」、「かにぱん」など長年にわたり多くのお客様に親しまれている三立製菓株式会社が「KANIMACHI by 三立製菓」として初の実店舗出店。11月16日(月)には、愛知県の老舗和菓子店「大あんまきの藤田屋」が静岡県内初出店。

E K I M A C H I W E S T



① 〈KANIMACHI by 三立製菓〉

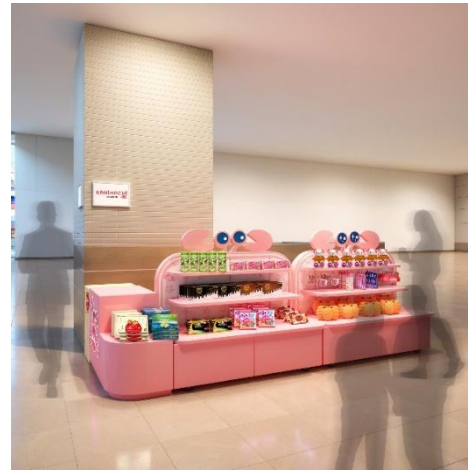
店舗名：KANIMACHI by 三立製菓

所在地：静岡県浜松市中央区砂山町 JR 浜松駅構内 エキマチ WEST

オープン日：2026 年 11 月 6 日（金）

営業時間：8:00～21:00

取扱商品：菓子、グッズ



※画像はイメージです。

〇こだわり

三立製菓は浜松市で大正 10 年創業以来、多くのお客様に支えられながら菓子づくりを続けてまいりました。近年は、「地域ならではの商品を購入したい」「製造元ならではの商品や限定品を楽しみたい」というニーズが高まっています。こうした声に応えるため、当社の商品やブランドストーリーをより身近に体験していただける場として、浜松駅構内へのアンテナショップ出店を決定いたしました。

浜松駅は市民の皆様だけでなく、県外からの観光客やビジネス利用者も多く訪れる交通の玄関口です。本店舗の出店により、地元のお客様との接点をさらに深めるとともに、全国の皆様に三立製菓の魅力を直接お届けする場として活用してまいります。

〇主な販売商品 ※金額はすべて税込、オープン価格

- ・浜松餃子パイ 1,080 円

浜松餃子の味わいをイメージした、餃子のような見た目のパイです。食欲をそそる餃子風味のフィリングを、ふんわりとした甘じょっぱいパイ生地で包みました。1 個あたりのボリュームも大きく、また個包装に入っているため、お土産にも最適です。



- ・チョコバットメロンBOX（期間限定品） 1,300 円

チョコバットの特徴である独特な食感のパン生地にクラウンメロンクリームを注入し、自社オリジナル配合のチョコレートをコーティングしました。パン生地にチョコレートを合わせるというチョコバットの基本路線を深掘りし、クラウンメロンクリームを注入し、そこからチョコレートを全面にコーティングすることでチョコ感とクラウンメロンのさわやかさの両方を引き出しています。



- ・かにぱん×ROOTOTE ミニ クッショントートバッグ

かにぱんそっくりなショルダーバッグがとってもかわいい！スマホや小物を収納できるぬいぐるみ風バッグです。



※限定商品は数に限りがございます。売切れの際はご容赦ください。※商品のご予約および取り置きはできません。

○内覧会のご案内

- ・報道公開のご案内

三立製菓株式会社が「KANIMACHI by 三立製菓」のOPEN 前々日 11 月 4 日（水）に報道公開を実施いたします。受付は先着となります。詳細は別紙をご覧ください、お申し込みをお願いいたします。

- ・実施内容

外観撮影・オリジナル商品紹介をメインにご案内をさせていただきます。お時間の中にはインタビューの時間も設けております。

報道公開当日は、三立製菓から「かにぱんお姉さん」が登場し、報道公開を対応します。

②＜大あんまきの藤田屋＞

○概要

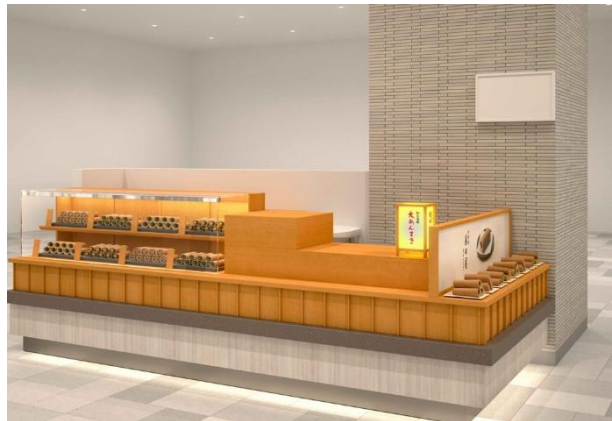
店舗名：大あんまきの藤田屋

所在地：静岡県浜松市中央区砂山町 JR 浜松駅構内 エキマチ WEST

オープン日：2026 年 11 月 16 日（月）

営業時間：8:00～21:00

取扱商品：和菓子



※画像はイメージです。

○こだわり

藤田屋の大あんまきの餡は、北海道十勝産の小豆を 100 パーセント使用した手づくり餡。

十勝の自然の恵みをたっぷり受けた小豆を、愛知の昔ながらの職人がじっくり丁寧に炊きあげます。

こだわった製法で毎日手作りすることが、美味しさの秘訣です。

たくさん売ることよりも、おいしく売ることを大切にしています。

○主な販売商品 ※すべて税込

- ・大あんまき あずき 210 円

北海道十勝産の小豆をつかった手作り餡です。深みのある甘みを、生地のおふっくらとした食感とともに楽しんでください。※原材料に小麦粉、乳成分を含みます。



・大あんまき 白あん 210 円

いんげん豆の一種である手亡豆（てぼうまめ）を口どけの良いこし餡にしました。さっぱりとした食感です。※原材料に小麦粉、乳成分を含みます。



・大あんまき 栗 280 円

黒餡の中に、たっぷりの栗を混ぜ込みました。栗の風味をしっかりと感じていただけるよう仕上げています。※原材料に小麦粉、乳成分を使用しています。



・大あんまき 天ぷら 280 円

大あんまきの黒に衣をつけ、ひとつずつ職人の手で揚げています。衣のさっくり感と、中の生地のおふくらみをお楽しみいただけます。

※原材料に小麦粉、乳成分を使用しています。



別紙

KANIMACHI by 三立製菓オープンに伴うマスコミ内覧会へのご参加について

2026 年 11 月 4 日（水）のマスコミ内覧会へご参加いただける場合は、以下の事項をご記入いただき、10 月 29 日（木）までに FAX もしくはメールにてご返信をお願いいたします。

会社名（媒体名）	会社名： 媒体名：
ご氏名	
ご連絡先	電話番号（携帯）：
ご参加人数	名
その他 （持込機材等）	

※撮影時は腕章を見えやすい位置に着用することをお願いしております。

予めご了承ください。（同行者を含みます。）

FAX : 053-457-4003

Email: mayone-eigyo2@may-one.co.jp

【お問合せ先】

浜松ターミナル開発㈱営業部 営業課

野本、菊池（053-457-4010）