

Press Release

2025 年 10 月 1 日
株式会社ありあけ

紫陽花の名所 長谷寺 × フランス菓子パティスリー 鎌倉レ・ザンジュ 初コラボレーション 紫陽花をモチーフにした『鎌倉キャラメルサンド』 2025 年 10 月 1 日（水） 新発売

鎌倉レ・ザンジュ（本店：神奈川県鎌倉市 代表取締役社長：株式会社ありあけ 藤木隆宏）は、2025 年 10 月 1 日（水）より宗教法人 長谷寺（以降、長谷寺）と共同で開発した『鎌倉キャラメルサンド』を新発売いたします。贈る人も受け取る人も心なごむ、鎌倉ならではの特別なお菓子をお届けします。



『鎌倉キャラメルサンド』
3 個入



『鎌倉キャラメルサンド』



『鎌倉キャラメルサンド』
6 個入

本商品は、奈良時代創建といわれる名刹・長谷寺とのご縁を得て共同で開発したキャラメルサンドです。鎌倉の文化を未来へと受け継ぐ存在としての長谷寺の姿勢に、地域に根差し社会に貢献するパティスリーを目指す弊社が深く共感し、このたびのコラボレーションが実現しました。

パッケージは、四季折々の草花が人々の心を潤す長谷寺が命名された紫陽花※と「なごみ地蔵」をモチーフにした特別デザインです。

※長谷寺が命名した「あじさい」の品種は、かまくら、紫陽花の名所
長谷の潮騒、長谷の祈り、長谷四片の 4 種類。

⊕ 長谷寺

フランス菓子パティスリー

LES ANGES
KAMAKURA

共同開発スイーツ

◆『鎌倉キャラメルサンド』商品説明

紫陽花をモチーフにしたサブレには、アーモンドパウダーを使用し、香ばしく焼き上げました。中には神奈川県産レモンピールを加えた爽やかな甘みの特製キャラメルと、なめらかなホワイトチョコレートクリームをサンドし、濃厚でありながらも後味は爽やかに仕上げました。直径約 5cm、重量約 30g のサイズは一つで満足感を得られつつ、ついもう一つ食べたくなる絶妙なバランス。幾度も試作を重ね、長谷寺と相談しながらこの食べやすさと味わいを実現しました。

〈サブレ〉・鎌倉にとって特別な花である紫陽花の「てまり」と「ヨヒラ」の 2 層構造です。

・花びらの数は 15 枚。これは江ノ電の 15 駅目が鎌倉駅であることに由来しています。

〈特製キャラメル(レモン)〉・小田原の果樹農家「あきさわ園」が生産した神奈川県産レモンピールを加えた、濃厚でありながらも爽やかな風味の特製キャラメルです。

お問い合わせ先

(株)ありあけ 広報担当：藤原・佐藤 ホームページ <https://www.lesanges.co.jp/>
〒231-0023 神奈川県横浜市中区山下町 26-1 TEL：045-662-0880 FAX：045-662-0851
携帯：090-8084-0885 E-mail：a-fujiwara@ariakeharbour.co.jp

◆「テロワール」という考え方

鎌倉レ・ザンジュは、「テロワール」という考え方を大切にし、地元の産品を活かした菓子作りにこそ価値があると考えています。今回、神奈川県小田原市沼代で果樹園を営む「あきさわ園」が育てたレモンを使用し、特製キャラメルを作りました。もともと、あきさわ園ではレモン果汁を販売していましたが、レモンの皮（ピール）は廃棄されていました。そこで、廃棄せず活用できる方法を共に考え、製造工程を構築してレモンピールを商品化していただきました。これは、菓子屋である「ありあけ・鎌倉レ・ザンジュ」と、農園と加工場を持つ「あきさわ園」が力を合わせたからこそ実現できたこと。単なる素材の活用ではなく、地域資源を大切にし、新たな価値を生み出す挑戦となりました。

※テロワールとは、フランス語の「terre（土地）」に由来し、農産物における「土壌、気候、地形といった生育地の環境要因」を指します。



【あきさわ園にて】

◆商品概要

商 品 名：『鎌倉キャラメルサンド』

商品価格： 単品 303 円（税込）、3 個入 908 円（税込）、6 個入 1,815 円（税込）

発売期間： 2025 年 10 月 1 日(水)～

販 売 店： 長谷寺 なごみショップ、湘南エリアのお土産店、量販店、百貨店、レ・ザンジュ直営店、ありあけ直営店レ・ザンジュ製品取り扱い店舗、鎌倉レ・ザンジュオンラインショップ

お客様相談室：フリーダイヤル 0120-421-900 (9:00～17:00、土・日・祝を除く)

【鎌倉レ・ザンジュとは】

鎌倉の自然の中にある、南仏ニースの別荘をテーマに 1982 年にオープンしたパティスリー&カフェ。季節のフルーツや最高級の洋酒など選りすぐりの原材料を使用し、ヨーロッパ伝統のお菓子を日本人に合うようにアレンジしてご提供しています。40 年余、鎌倉の地でお菓子を作り、たくさんの方に届けられたことに感謝し、さらに地域に愛される企業を目指してまいります。

