



“看板商品「料亭わらび餅」×いちご”のコラボレーション

季節限定『いちご入りわらび餅』新登場

11月24日（金）から全国の「口福堂」「柿次郎」で発売

明治4年（1871年）牛鍋店として創業以来、140余年の歴史を誇る肉の老舗、株式会社柿安本店（本社：三重県桑名市／代表取締役社長：赤塚保正、以下：柿安）の和菓子業態「口福堂」「柿次郎」は、柿安の料亭の味をルーツとする看板商品「料亭わらび餅」と、いちごがコラボレーションした新商品『いちご入りわらび餅』を11月24日（金）から発売します。



『いちご入りわらび餅』（1個 税込64円／100g 税込324円）

※店舗によって取扱いのない場合や、販売期間、商品内容、価格が異なる場合がございます。
※写真はイメージです。

『いちご入りわらび餅』の特長

柔らかさの中にも、もっちりとした弾力があるわらび餅に、カットしたいちごのコンポート（※）を練り込み、華やかな香りと甘酸っぱさが楽しめるフルーツわらび餅です。

きな粉は北海道産大豆を使用し、大豆の香りを感じられるように焙煎するとともに、わらび餅の滑らかな食感を引き立たせるために、きめ細かく仕上げています。

「口福堂」と「柿次郎」では、わらび餅を店頭でカットしてからきな粉と合わせているため、プルプルとした食感やきな粉の香ばしさをより感じていただけます。手土産からおやつまでさまざまな用途に合わせ、グラム売りだけでなく1個からも販売しています。

※コンポート・・・果物を水や薄い砂糖水で煮たもの。

人気のどら焼やお団子も季節限定のいちごバージョンが同時発売！



『いちごどら焼』



パッケージ



『よくばり団子』(いちご・ミルク)

商品名 (価格)	特長
『いちごどら焼』 (1個 税込 162円)	カットしたいちごのコンポートとクリームを練り込んだいちご餡を、香ばしくふわふわの皮でサンドした洋風どら焼。
『よくばり団子』(いちご・ミルク) (1本 税込 151円)	1本で2種類の味が楽しめる人気の『よくばり団子』。モチモチのお団子の上にいちごとミルクのタレをのせた、見た目も可愛らしいお団子。

毎年人気の“いちご大福シリーズ”も好評販売中



『いちご大福』(こし餡)
(1個 税込 259円)



『いちご大福』(和栗餡)
(1個 税込 270円)

初冬から春にかけて豊富な種類を展開する“いちご大福シリーズ”第1弾として、こし餡と和栗餡の2種類が好評販売中。

今後は定番のつぶ餡やクリスマス、バレンタインなどの限定商品が続々と登場予定です。

※店舗によって取扱いのない場合や、販売期間、商品内容、価格が異なる場合がございます。
※写真はイメージです。



株式会社柿安本店について

明治4年(1871年)に牛鍋店「柿安」として創業。松阪牛をはじめ柿安オリジナルブランドの牛、豚、鶏を取り扱う精肉店や牛鍋店を原点とした料亭やレストラン、ギフト需要の高い牛肉しぐれ煮の出店を中心に拡大。その後、百貨店内に専用厨房を有する「柿安ダイニング」を中心とした惣菜店やビュッフェレストラン「三尺三寸箸」を全国展開し、外食・中食・内食の全てを網羅する総合食品企業として発展。さらに「口福堂」を中心とした和菓子事業や、看板商品である牛めし類を販売する「柿安 牛めし」、フードコート業態「柿安 Meat Express」など、次々に新しい業態を開発、成長を遂げる。2004年にジャスダック上場。

ホームページ：<https://www.kakiyasuhonten.co.jp/>



口福堂について

2005年11月開業した柿安本店の和菓子業態。古くから日本の家庭で親しまれてきた「おはぎ」や「団子」「大福」など、昔ながらの製法を大切に季節に合った和菓子を提供。量販店やショッピングモールなどに outlet 展開を行い、ご家庭で気軽に楽しむ和菓子として好評。現在全国で約180店舗と急成長している。

【お問い合わせ先】

株式会社柿安本店 広報室

〒141-0031 東京都品川区西五反田 8-1-14 最勝ビル 3階

電話:03-5759-0718 FAX:03-5759-0767 E-mail:press@kakiyasuhonten.co.jp

【お客様お問い合わせ窓口】

フリーダイヤル：0120-554-410 (平日・土曜日 9時～17時)

HP：<https://www.kakiyasuhonten.co.jp/>