

 味も香りもまるで本物！ 夏の風物詩“焼きもろこし”がお団子に
季節限定『焼きもろこし団子』初登場
2018年8月17日(金)から「口福堂」で順次販売

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」は、季節限定の『焼きもろこし団子』を8月17日（金）から順次販売いたします。
※一部店舗を除く



『焼きもろこし団子』（1本 税込108円）

『焼きもろこし団子』の特長

本商品は、まるで本物の“焼きもろこし”を食べているかのような、味と香りをお楽しみいただける季節限定商品です。

お団子にとうもろこしの粒を練り込んでおり、コシのあるもっちりしたお団子と、とうもろこしのプチプチとした食感が楽しめるとともに、醤油ベースのタレがとうもろこしの甘みを引き立てます。一本一本店舗で焼き、焦げ目をつけており、醤油ダレとこんがり焼けたとうもろこしによって、“焼きもろこし”そのものを食べているかのような味と香ばしさが広がります。

お子様のおやつや、お酒のお供としてはもちろん、手土産にしても喜ばれる、夏にぴったりなお団子です。

※写真はイメージです。

※季節限定商品のため、なくなり次第終了となります。

※店舗によって取扱いのない場合や商品内容、価格が異なる場合がございます。

■その他の季節限定商品も好評販売中 ※一部店舗を除く

	
<p>『ピオーネ大福』 (1個 税込 216円)</p>	<p>(左) 『マスカットどら焼』 (1個 税込 162円) (右) パッケージ</p>
<p>皮ごと食べられる瑞々しいピオーネを一粒使った贅沢な大福。甘酸っぱい果汁が口いっぱいに広がります。</p>	<p>マスカット果汁をふんだんに使用した、爽やかな風味の季節限定どら焼。冷やしてもおいしくお召し上がりいただけます。</p>

※写真はイメージです。

※季節限定商品のため、なくなり次第終了となります。

※店舗によって取扱いのない場合や商品内容、価格が異なる場合がございます。



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月に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出店展開を行い、ご家庭で気軽に楽しむ和菓子として好評。現在全国で約200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 市谷・松下

〒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/>