

“死ぬまでに一度は食べるべき！”と話題になった栗むし羊羹に、
プレミアムバージョンが登場！

栗むし羊羹「十八里（じゅうはちり）」

オンラインショップ限定1,000本！2018年10月12日(金)より発送開始！



有限会社春華堂（本社：静岡県浜松市、代表取締役社長：山崎貴裕）では、2018年10月12日(金)より、**栗むし羊羹「十八里（じゅうはちり）」**を春華堂公式オンラインショップ(<http://ec.shunkado.co.jp/>)にて**限定1,000箱**の発送を開始いたします。

■春華堂「栗むし羊羹」とプレミアム「十八里」

春華堂の「栗むし羊羹」は、実は1961年に誕生したうなぎパイよりも先輩。昔から地元浜松の方々に愛されてきた羊羹です。毎年販売時期になるとうなぎパイに匹敵する人気を博します。

そんな栗むし羊羹は、2016年“春華堂の栗むし羊羹は死ぬまでに一度は食べるべき！”と話題なり予約殺到。なんと**3時間で1,500本完売**。2017年も、引き続き大変ご好評いただきました。

今年は「栗むし羊羹」に加え、和菓子職人が10年以上温めてきた“栗餡を使った栗好きのための栗むし羊羹”を解禁いたします。通常の蒸し羊羹とはひと味もふた味も違う栗むし羊羹をお楽しみください。

《職人がこだわり抜いた素材》

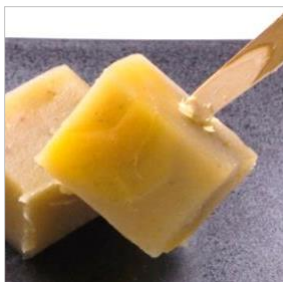


こだわりの**国産・新栗**の美味しさを引き出すには、剥く時・蜜に漬ける時・混ぜる時に栗にストレスを与えないことが最重要。企業秘密の職人わざで仕込みます。

基本的に同素材の掛け合せを避ける和菓子において、栗きんとん餡と蜜漬け栗を組合せて各々の味を引き立たせるのは至難の業なのです。

約2年の試行錯誤の末、白餡を入れることで、喉越しやなめらかさをもたせると共に栗の味を引き立たせることに成功。さらに**栗きんとん餡に強力粉**を加えてもちり感をプラスしました。※通常の蒸し羊羹は、小豆こし餡に小麦粉や葛粉を加えて蒸し固める

《食感のコントラストを生む“職人の90分”》



栗きんとん餡に寒天を加えて固める煉羊羹はありますが、蒸し羊羹は非常に珍しい。蒸しすぎると栗のねっとり感が強くなり、短いとホクホク感が足りません。そこで、栗の食感と美味しさを最大限引き出すよう、職人が見極めた蒸し時間が“90分”。栗はホクホクに、餡はもちりに仕上がる絶妙なタイミングで仕上げました。

職人の試行錯誤を重ねた、栗餡×栗が楽しめる「十八里」をお楽しみください。

2018年10月12日(金)より、春華堂公式オンラインショップにて限定1,000本の発送開始。

※数に限りがあるため、お早めをお願いいたします。

NEW



栗むし羊羹「十八里」

3本入り 税抜 2,700円 (税込 2,916円)

※限定1,000本

栗きんとん餡の中に国産の新栗を入れ、職人が丁寧に蒸し上げた栗むし羊羹。煉羊羹とは一味違う素朴でもっちり・ホクホク食感が特徴。秋の風味をとことん美味しくした逸品を食べきりサイズで。

<名前の由来>

昔は日本語の言葉遊びから、“栗=九里”と書かれておりました。そこで、今回開発した栗餡と蜜漬け栗をあわせた栗むし羊羹を、栗+栗=九里+九里=「十八里」と名付けました。

原材料名: 栗ペースト、ゆで栗、砂糖、小麦粉、還元水飴、
大手亡、甘藷澱粉、もち粉、水飴、食塩
アレルギー: 小麦



「栗むし羊羹」

※限定2,500本

1本入り 税抜 1,100円 (税込 1,188円)

2本入り 税抜 2,300円 (税込 2,484円)

3本入り 税抜 3,450円 (税込 3,726円)

死ぬまでに一度は食べるべき！と賞された栗むし羊羹。もっちりとした歯ごたえのあるこし餡が丁寧に蜜漬けされた栗たちをしっかりと包み込み、ひとつになりました。

原材料名: こし餡・栗・砂糖・小麦粉・上新粉・澱粉・塩
アレルギー物質: 小麦

<オンラインショップ>

※「十八里」・「栗むし羊羹」共に購入可能

◆オンラインショップURL: ec.shunkado.co.jp

◆栗むし羊羹「十八里」ページURL: http://ec.shunkado.co.jp/products/list.php?category_id=183

<「栗むし羊羹」販売店舗>

※「十八里」はオンライン限定

◆春華堂本店(鍛冶町)	浜松市中区鍛冶町321-10	☎053-453-7100
◆佐鳴湖パークタウン店	浜松市中区富塚町1928-8	☎053-471-6100
◆佐藤店	浜松市中区佐藤2丁目35-23	☎053-411-1155
◆POP UP STORE 神田	浜松市中区神田町553	☎053-441-3340
◆うなぎパイファクトリー	浜松市西区大久保町748-51	☎053-482-1765
◆nicoe	浜松市浜北区染地台6-7-11	☎053-586-4567(代表)

<有限会社春華堂 広報担当>

有限会社春華堂 経営管理室 広報 (月～金 9:00～17:00)
【担当】手嶋・渥美 【電話】053-586-6767 【FAX】053-585-7789
【e-mail】press@shunkado.co.jp

■ 本件に関するオフィシャル画像は、以下リンクよりダウンロードください ■
<http://bit.ly/2Pag6ph>