

 人気のいちご大福“シリーズ”から新作が登場！
『いちご葛餅(こしあん)』 『白玉いちご(いちごミルク)』
2018年11月8日(木)から「口福堂」で順次販売スタート

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、人気のいちご大福“シリーズ”の新作として『いちご葛餅(こしあん)』と『白玉いちご(いちごミルク)』を、2018年11月8日(木)から順次販売いたします。



『いちご葛餅(こしあん)』
(1個 税込259円)



『白玉いちご(いちごミルク)』
(1個 税込248円)

『いちご葛餅(こしあん)』『白玉いちご(いちごミルク)』の特長

『いちご葛餅(こしあん)』は、北海道産の風味豊かな小豆を使ったこしあんを、ツルンとした食感の葛餅で包み、軽やかな口あたりで、一つ、二つと召し上がっていただけます。また、見た目にもこだわり、葛餅からこしあんが透けて見える、斬新でユニークないちご大福です。

一方、『白玉いちご(いちごミルク)』は、いちごジャムと練乳を練り込んだ、優しい甘さのいちごミルクあんを、モチモチとした食感の白玉で包み込みました。淡いピンク白玉からいちごが顔をのぞかせる、見た目も可愛らしい一品です。

ご自宅でのおやつや食後のデザートはもちろん、ホームパーティーなどの手土産としてお持ちいただくと、テーブルを華やかに彩るスイーツとしても喜んでいただける商品です。

※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。

■定番の人気商品『いちご大福（こしあん）』『いちご大福（粒あん）』も同時発売

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”の中でも、定番として人気を誇る『いちご大福（こしあん）』『いちご大福（粒あん）』も、2018年11月8日（木）から販売を開始いたします。また、クリスマスやお正月、バレンタインには、それぞれ限定商品が登場する予定です。



『いちご大福（こしあん）』
（1個 税込 248円）



『いちご大福（粒あん）』
（1個 税込 248円）

『どら焼』のいちごバージョンも好評発売中



『いちごどら焼』
（1個 税込 162円）



パッケージ

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あんを香ばしくふんわりとした皮でサンドしました。

コーヒーや紅茶とも相性が良く、洋菓子のようなどら焼に仕上げております。

※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店舗展開を行い、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 広報グループ 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/>