NEWS RELEASE

kesa kichi

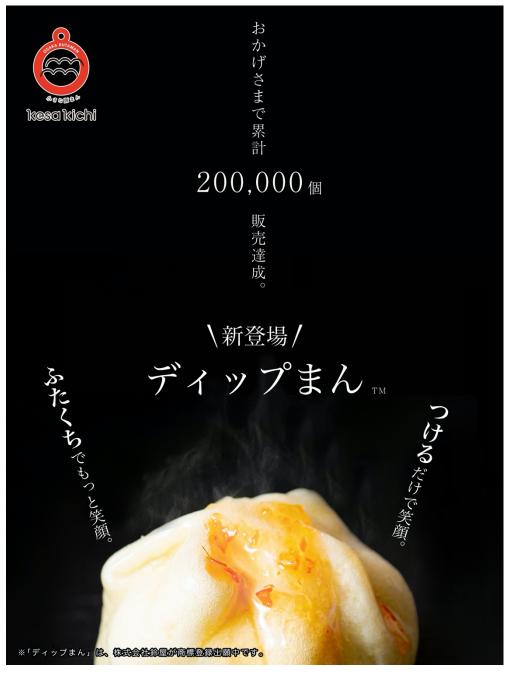
<報道関係者各位> 2020 年 10 月 19 日

開店から1年経たずして累計20万個販売達成した

小さな豚まん専門店『kesa kichi(けさきち)』

新サービス"ディップまん™"10月 19日から開始!

2019 年 11 月 22 日(金)にオープンしてから 2020 年 9 月末時点(約 10 ヵ月間)で店頭販売累計個数が 20 万個を達成した小さな豚まん専門店「kesa kichi(けさきち)」 (運営会社:株式会社鈴屋、本社:大阪府豊中市、代表取締役:鈴 賢一)は、新サービス"ディップまん"を 10 月 19 日(月)から開始いたします。





NEWS RELEASE

kesa kichi

最初はそのまま食べて、味を変えたくなったらディップして食べる。 一度で二度美味しい『kesa kichi(けさきち)』の"ディップまん"とは?



"ディップまん"とは、けさきちの「小さな豚まん」をより楽しんでいただく為に通常の「小さな豚まん(6個入り) [480円(税込)]」をご注文いただいた方にディップを無料で1つお付けするサービスとなります。ディップは「スウィートチリマヨ」と「トリュフ醤油」の2種からお好きな味を1つお選びいただけます。追いディップをご希望の場合は、1つ20円(税込)でご購入いただけます。

【ディップまんの概要】

- ●「小さな豚まん(6個入り)」1つご購入に付きディップ1つ無料
- ●追いディップは1つ20円(税込)

年間 20 万個以上売れる『kesa kichi (けさきち)』の小さな豚まんのこだわり

年間 20 万個以上売れる『kesa kichi(けさきち)』の小さな豚まんは、化学調味料無添加で厳選された 100%国産の小麦粉を使用し、1 つ 1 つが手づくり。ほんのりと甘味があり、モチモチと食べ応えのある生地と脂っこくない食べやすい餡との絶妙なハーモニーが自慢で、熱々ジューシーな出来立てをご提供しています。さらに、当店の豚まんは、ふたくちサイズの大きさが特徴で、1 商品に 6 個の小さな豚まんが入っています。その為、友人や家族とシェアしやすく自宅へのお土産やちょっとした手土産にも最適。「美味しいのシェア」で自然と生まれる笑顔を是非ご体感ください。





<小さな豚まん専門店『kesa kichi(けさきち)』概要>

店舗名称:kesa kichi(けさきち)

営業時間:午前11:00~午後4:00(なくなり次第終了) 休業日:日曜日

所 在 地:〒561-0801 大阪府豊中市曽根西町1-10-17

アクセス:https://goo.gl/maps/T27e5GScCSHg9HYA6

※「ディップまん」は、株式会社鈴屋が商標登録出願中です。

------ このリリースに関する報道関係者からのお問合せ先はこちら -------

株式会社鈴屋 担当:鈴 賢一 [Tel: 090-9872-4674 / E-Mail: k-suzu@suzuya.jp]



NEWS RELEASE

<u>kesa kichi</u>



店舗外観



ディップまん



蒸し器



豚まん



商品お渡し