

 “肉の老舗”がお届けする贅沢なお団子
牛肉の旨みが堪能できる『すき焼団子』が口福堂から新登場
2023年1月5日(木)から全国の「口福堂」「柿次郎」で販売開始

明治4年(1871年)牛鍋店として創業以来、150年以上の歴史を誇る老舗、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)は、牛肉の旨みを堪能できる贅沢なお団子『すき焼団子』を、和菓子業態「口福堂」と「柿次郎」にて、2023年1月5日(木)から販売いたします。



『すき焼団子』(1本 税込162円)

同商品は「口福堂」「柿次郎」の人気商品であるお団子を、まるで「すき焼鍋」を味わったような贅沢なお団子に仕上げました。

タレには、百貨店でギフト需要が高い『減塩 牛肉しぐれ』の煮汁を使用。牛肉の旨みが凝縮した煮汁を団子のタレに合うようにさらにアレンジし、粗く刻んだごぼうやお麩、ネギを具材として加えており、まさに“肉の老舗 柿安”でしか味わえないお団子です。

団子はきめ細かにつき上げているため、こしがありしっかりとした食感で、コクのあるタレとよく合います。一串で満足感のあるおやつとしてはもちろん、お酒のお供にもぴったりです。

【季節限定商品】春の人気商品『桜餅』(こし)と『花より団子』が一足先に登場

2023年1月4日(水)から全国の「口福堂」「柿次郎」にて、毎年人気の季節限定商品『桜餅』(こし)と『花より団子』を販売いたします。

『桜餅』(こし)は、国産もち米の道明寺粉を使った餅で、北海道産小豆のこし餡を包み、塩漬けの桜の葉が風味豊かに香る一品です。また、『花より団子』は、国産上新粉を使用した生地刻んだ桜花とよもぎを練り込んだ春の訪れを感じる3色団子で、手土産としても喜ばれる可愛いお団子です。



『桜餅』(こし) (1個 税込 194円)



『花より団子』 (1本 税込 172円)

※店舗によって取り扱いのない場合や販売期間が異なる場合がございます。 ※画像はイメージです。

【定番商品】一品で二度おいしい！看板商品『おはぎ』(きな粉)が“ランチおはぎ”にぴったり

『おはぎ』(きな粉)は、オリジナルブレンドしたきな粉がたっぷり入った人気の定番商品です。北海道産大豆を遠赤焙煎した、香り高く風味豊かなきな粉は、『きな粉』単品でも販売するほどご好評いただいております。

シャリは、きな粉とのバランスを考え、北海道産もち米と国産うるち米を独自に配合。軽すぎず重すぎない、程よい食べ応えになるよう仕上げています。

おやつはもちろんのこと、甘さ控えめで、おにぎりのように“ランチおはぎ”として召し上がっていただいても満足感があります。

さらに、あまったきな粉は牛乳やヨーグルトに混ぜても楽しんでいただける、一品で二度おいしい人気のおはぎです。



『おはぎ』(きな粉) (1個 税込 129円)

※店舗によって取り扱いのない場合がございます。 ※画像はイメージです。



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し、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店舗を展開。ホームページ：<https://www.kakiyasuhonten.co.jp/cate/brand/?c=001006001>

【お問い合わせ先】株式会社柿安本店 事業本部 (広報)

〒141-0031 東京都品川区西五反田 8-1-14 最勝ビル 8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 (9時~17時/土曜・日曜・祝日を除く)

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