

年間販売個数1,000万個以上
全国約180店舗展開の和菓子店「口福堂」のおはぎ
お盆やお彼岸に販売強化

明治4年（1871年）牛鍋店として創業以来、150余年の歴史を誇る肉の老舗、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）が展開する和菓子ブランド「口福堂」は素材と手作りにこだわった素朴な和菓子を取り揃え、全国約180店舗を展開しております。なかでも「おはぎ」は年間1,000万個以上販売する看板商品です。これから迎えるお盆やお彼岸に向けて販売を強化し、安全・安心で、おいしく召し上がっていただけるおはぎをご提供いたします。



<左上> 『おはぎ（つぶ）』（税込140円／1個） <右上> 『おはぎ（きなこ）』（税込140円／1個）
<左下> 『あん入りきな粉おはぎ』（税込151円／1個） <右下> 『ずんだおはぎ』（税込194円／1個）

口福堂 おはぎの特長

口福堂のおはぎの中でも最も人気を誇る『おはぎ（つぶ）』は、職人が試行錯誤して作り上げた看板商品です。餡には厳選した北海道十勝産の小豆を100%使用。自社工場「柿安スイーツファクトリー」で、程よい粒感を残しながら丁寧に炊き上げ、小豆本来の風味を最大限に引き出します。さらに、砂糖を極限まで減らし、塩味を加えることで上品な甘みが際立ち、最後の一口まで飽きのこないおいしさを味わっていただけます。また、シャリは北海道産のもち米とうるち米を独自配合し、餡との相性を考えて、重すぎず、かといって軽すぎない食べ応えです。

さらに「口福堂」最大の特長でもある手づくりにこだわり、おはぎもまた、最終工程を店頭で人の手により仕上げています。手の感覚を大事に、優しく繊細に、且つ素早くシャリを餡で包み込みます。

『桜おはぎ』などの季節限定商品を含め、約30種のおはぎをご用意しており、年間を通じて約1,180万個を売り上げる、まさに口福堂を代表する商品です。これから迎えるお盆やお彼岸はもちろん、安全で安心して召し上がっていただけることから、毎日のおやつや、ちょっとした土産など、お子様からご年配の方まで幅広くご愛顧いただいております。

口福堂の人気おはぎランキング

不動の人気を誇る『おはぎ (つぶ)』は年間約 470 万個、続いて人気の『おはぎ (きなこ)』もリピーターのお客が多く、年間約 300 万個売り上げます。たっぷりお付けするきな粉は、国産大豆を遠赤焙煎して香りを高め、オリジナルブレンドしたおはぎ用きな粉です。あまったきな粉は牛乳やヨーグルトに入れてお楽しみいただくこともできます。また、季節限定商品や食べやすいサイズのおはぎまで多種多様にご用意しております。

順位	商品名	年間販売個数
1位	『おはぎ (つぶ)』	約 470 万個
2位	『おはぎ (きなこ)』	約 295 万個
3位	『あん入りきな粉おはぎ』	約 157 万個
4位	『ずんだおはぎ』	約 70 万個
5位	『姫おはぎ 3 個 (つぶ)』	約 58 万個

自社工場「柿安スイーツファクトリー」

「柿安スイーツファクトリー」は、柿安本店が本社を構える三重県・桑名市にあり、“水と緑にこだわった環境にやさしい和菓子工場”として、2008年に竣工いたしました。

主力商品であるおはぎに使用する「餡」を中心に「大福」「団子」「わらび餅」「どら焼」などの和菓子を、安全・安心にお届けできるよう、常に品質体制を強化しながら生産しております。



柿安スイーツファクトリー外観

※画像はイメージです。

※時期によって内容や価格が異なる場合がございます。



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/>