

 館にも皮にも香り高い宇治抹茶を贅沢に使用した季節限定商品
『京都宇治抹茶クリームどら焼』
2018年4月16日(月)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、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」「柿次郎」は、4月16日(月)から季節限定の『京都宇治抹茶クリームどら焼』を販売いたします。



(左)『京都宇治抹茶クリームどら焼』
(1個 税込183円)

(上)抹茶の鮮やかな緑をイメージした
パッケージ

『京都宇治抹茶クリームどら焼』の特長

本商品は、抹茶本来の自然な甘みとほろ苦さをお楽しみいただけるよう、素材にこだわり、茶葉の産地として名高い京都の宇治抹茶を贅沢に使用しております。

抹茶餡は、白餡に宇治抹茶を練り込み、クリームを加えて滑らかで軽やかな口当たり仕上げています。また、三重県産の地養卵を使った自慢の皮にも宇治抹茶を入れ、一口頬張ると清々しい抹茶の香りと上品な風味が広がるとともに、緑の色合いが美しい季節限定商品です。

「口福堂」「柿次郎」では、定番の『どら焼』(つぶ餡)のほかに、本商品をはじめとした季節限定商品をご提供しております。秋は栗や芋、冬はチョコ、春はいちごと、バリエーション豊かに展開し、和菓子というジャンルにとらわれない和洋折衷のどら焼は、幅広い世代に人気です。

※画像はイメージです。

※店舗によって取扱いのない場合や商品内容、価格が異なる場合がございます。

■その他の抹茶商品（一部店舗で先行販売中）

		
『京都宇治抹茶きな粉わらび餅』 (1個 税込 59円/100g 税込 297円/200g 税込 594円)	『京都宇治抹茶きな粉おはぎ』 (1個 税込 160円)	『京都宇治抹茶きな粉団子』 (1個 税込 91円)
独自にブレンドした宇治抹茶 きな粉をまぶした、香り高く 上品な味わいのわらび餅。	北海道十勝産小豆を使用した つぶ餡と抹茶の風味を同時に 味わえる贅沢なおはぎ。	国産上新粉を使ってもっちり 仕上げたお団子と、相性の良い 抹茶きな粉を楽しめる一品。

※写真はイメージです。

※店舗によって取扱いのない場合や商品内容、価格が異なる場合がございます。



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190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 広報室

〒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/>