

人気の“タピオカミルクティー”が「水まんじゅう」として登場！
新商品『タピオカミルクティー 水まんじゅう』
2019年7月1日(月)から「口福堂」にて順次販売開始

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」は、7月1日（月）から、人気の“タピオカミルクティー”をアレンジした新商品『タピオカミルクティー 水まんじゅう』を夏季限定で、順次販売いたします。



『タピオカミルクティー 水まんじゅう』（1個 税込172円）

『タピオカミルクティー 水まんじゅう』の特長

同商品は、「口福堂」の涼菓として毎年定番の『水まんじゅう』を、人気の“タピオカミルクティー”風にアレンジしたユニークな新商品です。

白餡ベースで優しい甘さのミルク餡を、タピオカ入りの香り高いミルクティー生地で包み込み、まるで“タピオカミルクティー”を飲んでいるかのような味わいに仕上げています。また、タピオカの食感がアクセントになったプルプルとした生地で、常温はもちろん、少し冷やすとひんやりとした口当たりで、よりいっそうおいしくお召し上がりいただける、夏にぴったりの商品です。

ご自宅用のおやつとしてはもちろん、写真映えする手土産としても喜ばれる一品です。

※写真はイメージです。

※店舗によって取扱いのない場合や販売期間が異なる場合がございます。

※時期によって商品内容や価格が異なる場合がございます。

■『タピオカフルーツ 水まんじゅう』は 7 月 6 日(土)から順次販売予定



『タピオカフルーツ 水まんじゅう』（1 個 税込 172 円）

同商品は、タピオカに加え、いちご・マンゴー・ラムネの角切りゼリーと白餡を包み込み、一口ごとに違った味わいや食感をお楽しみいただける新感覚の「水まんじゅう」です。また、半透明の生地から見える、色とりどりのタピオカやゼリーが見た目にも涼やかで、暑くなるこれからの時期にぴったりです。

※写真はイメージです。

※店舗によって取扱いのない場合や販売期間が異なる場合がございます。

※時期によって商品内容や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」、初のフードコート業態「柿安 Meat Express」をオープンするなど、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200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 広報担当

〒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/>