 鳴門金時芋 100%使用！ カスタードクリームが入ったリッチな味わい  
**口福堂の季節限定商品『スイートポテト』新登場**  
2023年10月1日(日)から全国約180店舗で販売開始

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)は、全国約180店舗を展開する和菓子業態「口福堂」とサービスエリアを中心に展開する「柿次郎」にて、鳴門金時芋を100%使用した季節限定『スイートポテト』を2023年10月1日(日)から販売いたします。



『スイートポテト』(税込237円/1個)

### 一つひとつ手作業でキャラメリゼした、クリーミーで贅沢な『スイートポテト』

『スイートポテト』の生地には、さつま芋のトップブランドである徳島県産の鳴門金時芋を100%使用。蒸し芋と焼き芋の2種類のペーストに加え、サイコロ状にカットした皮付きのさつま芋をブレンド。優しい甘みと風味、食感が引き立つように自社工場で丁寧に炊き上げています。

また、ニュージーランド産バターを使用し、豊かな香りとコクのある味わいがお口の中に広がります。さらに『スイートポテト』の中にカスタードクリームがたっぷり入っており、クリーミーでとろけるような舌触りとリッチな味わいをお楽しみいただけます。

一つひとつにきび糖を振りかけ、手作業でキャラメリゼすることで香ばしさをプラス。コロんとした丸いフォルムに焼き色がアクセントとなり、見た目も可愛らしい一品です。

ご自宅用のおやつだけでなく、お土産や差し入れなどにもぴったりです。

## 秋の味覚“栗”や“芋”を使った季節限定商品が好評販売中

秋の味覚を主役にした季節限定商品が好評発売中です。つるんとした喉越しの『水まんじゅう』は、和栗・巨峰・マスカットのフレーバーが登場。さらに、北海道産小豆を使ったこしあんと柔らかなお餅で栗の甘露煮を包んだ『栗大福』、さつま芋の素朴な甘みを楽しめる『鬼まんじゅう』など、この時期にしか店頭には並ばない商品をぜひご賞味ください。



『水まんじゅう』  
(税込 194 円／各 1 個)



『栗大福』  
(税込 324 円／1 個)



『鬼まんじゅう』  
(税込 270 円／1 個)

## 和菓子で楽しむハロウィン！ オバケやジャック・オ・ランタンをモチーフにした限定商品登場

ハロウィンを和菓子で楽しんでいただこうと、オバケやジャック・オ・ランタンをモチーフにした限定商品が 10 月中旬から登場。『ハロウィンまんじゅう』は、こしあん・かぼちゃあん・さつま芋あんが入った上用饅頭で、見た目の可愛らしさにもこだわりました。さらに国産の上新粉を使用した 3 色団子は、かぼちゃあん・さつま芋あん・栗あんを練り込んでおり、秋の味覚を楽しめます。また、自社工場で炊き上げたこだわりの粒あんを、ふんわりとした食感の皮にはさんだ人気のどら焼も、ハロウィン限定パッケージが登場します。



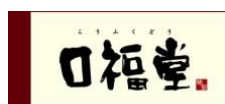
『ハロウィンまんじゅう』  
(税込 702 円／5 個入り)



『ハロウィン 3 色団子』  
(税込 183 円／1 本)



『ハロウィンどら焼』  
(税込 183 円／1 個)



### 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/>