



1日最大5万個販売する冬の人気No.1和菓子  
柿安 口福堂 『いちご大福』『真っ赤ないちご大福』  
11月28日(金)発売

明治4年(1871年)牛鍋屋として創業以来、140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)の和菓子業態「柿安 口福堂」「柿次郎」から、毎年ご好評いただいている人気商品の『いちご大福』と『真っ赤ないちご大福』をさらにおいしくブラッシュアップして、2014年11月28日(金)より全国の店舗にて販売します。※一部店舗で販売時期が異なります



※背景のいちごはイメージです

『いちご大福』<左> 『真っ赤ないちご大福』<右> (税込220円)

いちごのおいしさを引き立てる

北海道産小豆を100%使用した餡と餅を職人が考案

『いちご大福』は、職人がいちごとの相性を考えて作った、北海道産小豆100%の餡となめらかに仕上げた餅がベストマッチな看板商品。いちごをまるごと見せることで、見た目のおいしさや華やかさも工夫しています。白い餅に赤いいちごが映える『いちご大福』はこし餡、ピンク色の餅で華やかな『真っ赤ないちご大福』はつぶ餡と、2種類の餡をご用意しました。今年は『いちご大福』275万個、『真っ赤ないちご大福』175万個と計450万個を販売目標とし、より多くのお客様に和菓子のおいしさをお伝えします。

Pick up!

手土産にぴったり！  
「いちご大福」専用パッケージ

ご好評いただいている『いちご大福』シリーズを、手土産として使いたいとお客様のご要望から、専用の箱と袋をご用意しました。ぜひご活用ください。



※写真はイメージです

**11/28 (金) 同時発売！**

**人気の「どら焼」からも冬の新商品登場**

**『いちごクリームどら焼』『ホワイトチョコどら焼』**

「柿安 口福堂」では、『いちご大福』と同時発売で、どら焼シリーズからも新フレーバーを発売します。つぶ餡の定番どら焼は、ソフトでふっくらとした皮と、職人がじっくり丁寧に練り上げた餡で、お子様からシニアまで幅広い層に人気の商品で、昨年度は143万個を販売しています。

今年の冬はいちごとホワイトチョコの和洋折衷のどら焼を2種類ご用意しました。季節限定商品は売切れることも多い注目のアイテムです。



ホワイトチョコどら焼 (税込 180 円) ※写真上

生地にはココアを使用し、餡は白餡をベースにホワイトチョコ(生チョコ)を練りこんだ和洋折衷などら焼です。北海道産乳原料の生チョコホワイトの深いミルクのコクと、香り豊かなココア生地がベストマッチです。

【販売期間】2014年11月28日～2015年3月15日(予定)

いちごクリームどら焼 (税込 200 円) ※写真下

白餡ベースのいちごクリームは、職人が試作を繰り返して、くちどけよくなめらかに仕上げました。さらに苺の種を練りこむことで、いちごの芳醇な香りと粒の食感が楽しめる、贅沢などら焼です。

【販売期間】2014年11月28日～2015年5月31日(予定)

※画像をご入用の方はご連絡ください。

※店舗によって売切れ、取り扱っていない場合があります。ご了承ください。



株式会社柿安本店について

明治4年(1871年)に牛鍋屋「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屋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「グリルカキヤス」を東京スカイツリータウン・ソラマチにオープンするなど、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。



柿安 口福堂について

2005年11月開業。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展開を行い、気軽にご家庭で楽しむ和菓子として好評。現在全国で約160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 総務部 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 F A X:03-5759-0767 E-mail:press@kakiyasuhonten.co.jp

【お客様のお問合せ先】

フリーダイヤル: 0120-554-410 (平日・土曜日9時～17時)

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