



「柿安 口福堂」で春の商品が勢揃い 桜前線に合わせて販売する『よくばり桜餅』も発売 お花見にもぴったりの季節限定の6アイテム！

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」「口福堂だんご」「柿次郎」では、味わいはもちろん、見た目や香りでも春を感じていただける新商品全6品を、全国の店舗にて販売します。

中でも桜の開花時期に合わせて、九州の店舗を皮切りに3月25日(水)から販売を開始する予定の『よくばり桜餅』は1串で2種類の味が楽しめるだけでなく、思わず手に取りたくなるキュートな見た目に仕上げました。ピンクと白の桜餅が春らしく、お花見にもぴったりです。

※発売時期は変更になる場合があります。また、商品によっては一部店舗でお取扱いのない場合もあります。



『よくばり桜餅』(1本/税込170円)

北海道産の“はくちょうもち米”を使用した 見た目も華やかな『よくばり桜餅』がお花見シーズンに登場

春の和菓子として初登場の『よくばり桜餅』は、北海道産のもち米“はくちょうもち米”の道明寺粉を使用しています。ともち米の特長である粘りの強さと柔らかさを、柿安の和菓子職人が最大限に生かし、もち米の粒感ともっちりとした食感をお楽しみいただけるように仕上げました。

さらにその名の通り、1串に2種類の桜餅が並んだよくばりな商品で、ピンクの桜餅には北海道産小豆を丁寧に炊き上げたこし餡が、白い桜餅には滑らかな白あんが入っています。

塩漬けにした桜の花と葉がアクセントとなり、品の良い甘みとふんわりと香る桜がお花見にぴったりです。また、同商品は桜の開花状況に合わせての販売になるため、九州の店舗を皮切りに3月25日(水)から販売を開始し、桜前線と共に東日本で販売をスタートします。

見た目にも可愛らしく、華やかな『よくばり桜餅』はご自宅用からお持たせまで、幅広いシーンで大活躍。そのほか春限定の商品をご用意していますので、柿安の和菓子でぜひ春を満喫してはいかがでしょうか。

【その他のラインナップ】

見た目、味、香りで春を感じる華やかな和菓子が好評発売中



『桜餅』(税込 150 円)【1/16~販売】

春の和菓子の代表ともいえる『桜餅』には、北海道産はくちょうもち米の道明寺粉を使用した餅に、北海道産小豆のこし餡を組み合わせました。桜の花が春の兆しを感じさせる可愛らしい一品。



『草餅』(税込 150 円)【2/4~販売】

よもぎを練り込んだ国産上新粉の餅の中には、北海道十勝産のつぶ餡が入り、山型の餅の上面には黄色とピンクのそばろをトッピング。新緑の野の花畑をイメージに仕上げました。



『花より団子』(税込 130 円)【2/15~販売】

国産上新粉を使ったピンクと緑の餅には、桜の花とよもぎを細かく刻んで混ぜ込み、春を感じさせる3色団子に仕上げました。色鮮やかでお花見や雛祭りにぴったりです。

看板商品『名物 おはぎ』も春バージョンが登場！

柿安の和菓子業態で人気の『名物 おはぎ』に、季節限定商品として『菜の花おはぎ』と『桜おはぎ』が新登場！

共に、北海道産はくちょうもち米の餅に、北海道十勝産小豆を職人が炊き上げたつぶ餡を包みました。

練り切りのように菜の花をイメージした『菜の花おはぎ』は、よもぎを練り込んだ餅に黄色のそばろをあしらひ、春を感じさせる一品に仕上げました。

また、『桜おはぎ』には桜の花の塩漬けを飾り、餅にも桜の花を刻んで混ぜ込むことで口の中にふんわりと桜の香りが広がります。

おやつからお客様のお茶うけにもおすすめです。



『菜の花おはぎ』(税込 100 円)【1/19~販売】



『桜おはぎ』(税込 100 円)【1/19~販売】

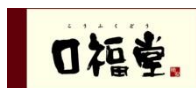
※画像をご入用の方はご連絡ください。

※店舗によって商品内容、価格、取り扱いが異なる場合があります。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「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出店展開を行い、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 総務人事部 広報室 担当 信田・市谷
〒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/>