



鹿児島県霧島市「有村（幸）製茶」の茶葉と石臼で挽いた京都宇治抹茶を使用
期間限定の大人気商品『抹茶どら焼』が登場！
夏にぴったりの爽やかな抹茶和菓子シリーズをご用意

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」では、毎年、期間限定で販売している大人気商品『抹茶どら焼』を今年も全国の店舗で販売します。内閣総理大臣賞を受賞したこともある、鹿児島県・有村（幸）製茶の茶葉と、石臼で挽いた京都宇治抹茶を使った『抹茶どら焼』は、香り高く味わい深い自慢の一品です。その他『宇治抹茶わらび餅』、『宇治抹茶きな粉団子』、『宇治抹茶おはぎ』など、これから暑くなるこの時期にぴったりの抹茶和菓子シリーズをご用意しました。ぜひご賞味ください。



『抹茶どら焼』（税込 160 円／1 個）

昨年よりも皮をふっくら仕上げておいしさアップ！
皮にも餡にも茶葉と抹茶を練り込んだ香り高い一品

毎年ご好評いただいている大人気の『抹茶どら焼』は農林水産祭にて内閣総理大臣賞を受賞したこともある鹿児島県霧島市の「有村（幸）製茶」の茶葉と石臼で挽いた香り高い京都宇治抹茶を使用しています。皮にも餡にも茶葉と抹茶を練り込むことで、芳醇な香りを味わえる自慢の一品です。今年は皮をよりふっくらとさせ、しっとりした餡との食感をお楽しみいただけます。また、抹茶の爽やかな風味はもちろん、こんがり焼きあがった皮の内側は新緑のような色合で清涼感があり、暑くなるこれからの時期にぴったりの和菓子です。

今年は昨年の約 14 万個を超える、22 万個を目標に全国の店舗で販売します。ご自宅用からお土産まで、幅広くご利用いただける商品です。ぜひお近くの店舗までお越しください。

※発売時期は店舗によって変更になる場合があります。また、一部店舗でお取り扱いのない場合もあります。

京都宇治抹茶を使用した、風味豊かで味わい深い和菓子が大好評

まろやかで薫り高い宇治抹茶と香ばしいきな粉をブレンドした「抹茶きな粉」は、それぞれの香りとおいしさが引き立つように、柿安の職人が独自に配合し仕上げています。その抹茶きな粉をふんだんに使った抹茶和菓子3商品を5月7日(木)から全国の「柿安 口福堂」「柿次郎」で販売し、大変好評いただいています。抹茶の爽やかな味わいに、目にも美しい若草色の和菓子は、おやつとしてはもちろん、行楽のお共に、またお手土産にと、幅広くご利用いただけます。



『宇治抹茶わらび餅』
(税込 500 円/1 箱 180g)



『宇治抹茶おはぎ』
(税込 130 円/1 個)



『宇治抹茶きな粉団子』
(税込 100 円/1 本)

ロングセラーの『料亭わらび餅』から季節限定商品が登場。宇治抹茶を練り込んだわらび餅に抹茶きな粉をまぶした、抹茶尽くしの一品です。冷やして召し上がっていただく、夏にぴったりの和菓子に仕上げました。

北海道十勝産小豆のつぶ餡を包んだ北海道産はくちょうもち米の餅に、宇治抹茶きな粉をたっぷりまぶした贅沢なおはぎ。抹茶の繊細な香りを感じられる上品な味わいです。

国産の上新粉を使ったなめらかでもっちりとした5玉の団子に、宇治抹茶きな粉をまぶした爽やかな風味のお団子。お子様からご年配の方まで世代を問わずお楽しみいただけます。

バリエーション豊かな季節限定のどら焼を展開

「口福堂」では、定番の「どら焼」に加え季節に合わせた期間限定のどら焼をご提供しています。春は『いちごクリームどら焼』(写真下)、夏には『抹茶どら焼』。秋から冬にかけては『マロンどら焼』や『ホワイトチョコどら焼』(写真上)などバリエーション豊かに展開しています。和菓子というジャンルにとらわれないどら焼シリーズは、昨年累計約263万個を売り上げる幅広い世代に人気です。



※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店舗展開を行い、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/>