



大人気のフルーツ大福シリーズから夏に食べたい新商品登場！  
冷やしておいしい『トロピカル冷やしパイナップル大福』  
「柿安 口福堂」約40店舗で7月18日（土）からテスト販売開始

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」は、夏に食べたい和菓子をコンセプトに、『トロピカル冷やしパイナップル大福』を開発しました。7月18日（土）から約40店舗にてテスト販売を実施し、8月1日（土）からは店舗を拡大して販売する予定です。



※写真はイメージです

『トロピカル冷やしパイナップル大福』（試験販売期間価格：税込180円／1個）

「夏に食べたい和菓子」をコンセプトにした新商品

パイナップルの果肉入り『トロピカル冷やしパイナップル大福』のテスト販売実施

水ようかんや葛まんじゅうといった、ひんやりスイーツが恋しくなる暑い夏に向け、柿安の和菓子業態「柿安 口福堂」では、「夏に食べたい和菓子」をコンセプトに、大人気のフルーツ大福シリーズの新商品として、冷やしておいしい「トロピカル冷やしパイナップル大福」を開発しました。

甘酸っぱいパイナップルの果肉をパイナップル風味の餡と餅で包み込んだ『トロピカル冷やしパイナップル大福』は、まるでパイナップルのミニチュアのような可愛らしい見た目に仕上げた遊び心いっぱいの商品です。

餅の松かさ模様はココアで表現し、羊羹で再現した特徴的な冠芽（<sup>かんが</sup>葉の部分）を乗せるなど、店頭で最終仕上げを行う「柿安 口福堂」だからこそできるこだわりです。

まずは7月18日（土）から「柿安 口福堂」約40店舗でテスト販売を開始。8月1日（土）からは店舗を拡大し、1か月で35万個を目標として販売します。

年間 500 万個販売する『いちご大福』シリーズをはじめ  
旬のフルーツを使ったバラエティ豊かなフルーツ大福が続々登場！

「柿安 口福堂」では、大人気の『いちご大福』をはじめ、季節ごとに様々なフルーツ大福を販売しています。

中でも『いちご大福』は年間 500 万個販売する大ヒット商品として、『いちご抹茶大福』や『ホワイト生チョコいちご大福』など、バラエティ豊かなシリーズを展開しています。

さらに、2015 年 6 月から発売の『冷やしバナナ大福』シリーズは、5 月からのテスト販売を含めると、約 2 か月で累計 55 万個売り上げ、大変ご好評いただきました。

今後も季節に合わせ、秋には『ぶどう大福』や『栗大福』の販売を予定しており、旬の素材を使った新感覚のフルーツ大福をご提供します。



『いちご大福 (こし餡)』  
(税込 220 円)



『冷やしバナナ大福』  
(税込 150 円)



『シャインマスカット ぶどう大福』  
(税込 250 円)



『栗きんとん大福』  
(税込 230 円)

※『冷やしバナナ大福』を除き画像と価格は過去販売実績商品

※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  
〒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/>