



## 「柿安 口福堂」のフルーツ大福シリーズから秋の新作が登場 見た目も可愛い！栗の風味が際立つ『栗大福』 大人気の「どら焼」も栗を使った秋バージョンをご用意

1871年（明治4年）牛鍋屋として創業以来、140余年の歴史を誇る老舗、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「口福堂」、「柿次郎」では、人気のフルーツ大福の新作として、秋の味覚「栗」を使った見た目も可愛い『栗大福』を販売します。2015年9月下旬から順次、全国の店舗（一部除く）で展開予定です。その他、毎年ご好評いただいている栗を使った期間限定の「どら焼」や、“栗”と“芋”を使った季節感たっぷりの商品をバリエーション豊富にご用意しています。



※写真はイメージです

『栗大福』（販売予定価格 税込 150円／1個）

### 本物そっくりの可愛らしい見た目でお土産にもぴったり！ 栗の風味が口いっぱい広がる『栗大福』が登場

フルーツ大福シリーズの新作として、秋の味覚の代表格「栗」を使い、素材の味が際立つように餅にも餡こだわった『栗大福』を販売します。刻んだ栗を入れた餡をほんのり栗の香りがする餅で包み、一口ごとに栗の風味が口いっぱい広がるよう職人が試行錯誤して作り上げた、栗尽くしの大福です。さらに、可愛らしい見た目にもこだわり、「鬼皮」（つるつるした茶色の皮）にはココアを、鬼皮の下ある「座」には上南粉（餅を乾燥させて、細かく砕き炒ったもの）を使い、本物そっくりに仕上げました。

今夏、大好評いただいた『冷やしバナナ大福』や『トロピカル冷やしパイナップル大福』に続き、約30万個を販売目標として、より多くのお客様に秋の味覚をお届けします。口福堂の『栗大福』で実りの秋をお楽しみください。

※画像をご入用の方はご連絡ください。

## こんがり焼き上げた皮からほのかに香るバニラがアクセント 北海道十勝産の小豆と栗の風味豊かな『栗どら焼』



『栗どら焼』(販売予定価格 税込 200 円)

口福堂の看板商品の一つ「どら焼」から季節限定の『栗どら焼』が登場します。

北海道十勝産小豆を使って丁寧に焼き上げた粒餡に刻んだ栗を入れ、生地には栗の風味を引き立てるバニラがほんのり香ります。緑茶にもコーヒーにも合う和洋折衷などら焼に仕上げ、今年は皮に可愛い2種類の栗の焼き印を入れました。

昨年は約 18 万個を売り上げ、今年は 2 万個上回る約 20 万個を販売目標とし、より多くのお客様に秋の味覚をお届けします。

### 【その他 秋の限定商品】

一串で2種類の味が楽しめるその名の通りよくばりなお団子『よくばり団子』にも、秋の限定商品をご用意しました。今年初登場の『クリーム栗きんとん団子』は、クリームと栗あんの相性が良く、見た目も華やかに仕上げたお団子です。

また、鬼の金棒に似た見た目が名前の由来となった『鬼まんじゅう』は、中部地方の秋の定番和菓子。徳島県産鳴門金時芋を100%使用した素朴な味わいが好評で、今や全国の「口福堂」、「柿次郎」で人気です。



「鬼まんじゅう」



「クリーム栗きんとん団子」



「よくばり栗きんとん団子  
(栗あん・渋栗あん)」

※店舗によって一部取扱いのない商品がございます。



### 株式会社柿安本店について

1871年(明治4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。



### 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165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)