



大人気のいちご大福シリーズが今年も登場！  
『いちご大福（こし餡）』『真っ赤ないちご大福（つぶ餡）』  
「柿安 口福堂」のいちご商品が11月20日（金）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」「柿次郎」から、いちご大福シリーズの大人気商品、『いちご大福（こし餡）』、『真っ赤ないちご大福（つぶ餡）』を、2015年11月20日（金）より順次販売します。

※一部店舗では販売時期が異なります



※写真はイメージです

『いちご大福』<左> 『真っ赤ないちご大福』<右>（税込237円）

※仕入状況により価格が変動する場合がございます。

いちごと北海道産小豆100%の餡、やわらかな餅が絶妙にマッチ  
毎年好評の『いちご大福』が今年も販売スタート！

人気のフルーツ大福シリーズの中でも、特にNo.1の売上を誇る『いちご大福』が今年も登場します。

フレッシュないちごのおいしさを引き立てるために、職人が試行錯誤を繰り返し、やわらかできめの細かい餅と、北海道産小豆のみを使用した餡を作り上げました。さらに見た目もおいしさの一つとしてこだわり、いちごをまるごと見せて華やかな一品に仕上げています。

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ています。また、昨年も好評だった『いちご大福』専用の紙箱と手提げ袋もご用意。ご自宅用から手土産まで幅広くご活用いただけます。

販売目標個数は『いちご大福』300万個、『真っ赤ないちご大福』215万個とし、クリスマスやバレンタイン、ホワイトデーの限定商品を含めた、いちご大福シリーズの累計販売目標個数は550万個です。来夏までの販売を予定しており、より多くのお客様に和菓子のおいしさをお伝えします。

【専用の紙箱と紙袋】



11/20 (金) 同時発売

2014 年新発売し大好評！ 再びの声に応え再登場

『いちごクリームどら焼』

「柿安 口福堂」「柿次郎」では、『いちご大福』の他、昨年新発売し大好評を博した『いちごクリームどら焼』も発売します。

白餡ベースのいちごクリームはくちどけがよくなめらかに仕上げ、さらに、苺の種を練り込み、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。

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 30 万個を販売し、今年度は 35 万個を目標としています。



『いちごクリームどら焼』 (税込 200 円)

いちごのイラストをあしらった可愛いパッケージ

※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。

※仕入状況により価格が変動する場合がございます。



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 170 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 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/>