



餡にも皮にも香り高い京都宇治抹茶を100%使用した“抹茶尽くし”の一品
大好評につき今年は一足早く登場！『京都宇治抹茶どら焼』限定販売
2016年3月15日（火）から「柿安 口福堂」「柿次郎」など全国約180店舗で販売予定

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、期間限定で販売する『抹茶どら焼』をさらにおいしく改良し、『京都宇治抹茶どら焼』として全国の店舗で販売します。

今年は、餡にも皮にも京都宇治抹茶100%を使用。より濃厚な抹茶の風味が感じられます。さらに、抹茶餡には、北海道産大納言小豆の鹿の子豆を散らし、しっとりした餡と鹿の子豆の粒の食感を楽しめます。

毎年、初夏に販売を開始していますが、大好評につき、今年は3月15日（火）からの販売を予定し、一足早くお届けします。



『京都宇治抹茶どら焼』
パッケージデザイン

毎回パッケージデザインを変えて販売している『どら焼』シリーズ。『京都宇治抹茶どら焼』もデザインを一新。商品特長である香り高い宇治抹茶の風味を表現するためお抹茶の写真を大胆に使ってデザインしました。

『京都宇治抹茶どら焼』（1個 税込194円） ※写真はイメージです。

お抹茶を点てたような香り高い風味が楽しめる一品

餡にも皮にも宇治抹茶を使った『京都宇治抹茶どら焼』を期間限定販売

毎年、期間限定で販売する大人気の『抹茶どら焼』が、さらにおいしくなって新登場。

丁寧に炊き上げた白餡に、宇治抹茶を贅沢に練り込んだ抹茶餡は、爽やかな香りと共に深みのある濃厚な味わいです。さらに、皮と一体感が出るようにしっとり仕上げた餡に、抹茶の風味によく合う北海道産大納言小豆の鹿の子豆を散らしました。鹿の子豆は形を崩さず、甘みを浸透させるために、数日間かけてゆっくり、ゆっくり手間暇かけて蜜煮にしたものです。滑らかな抹茶餡と鹿の子豆の食感もお楽しみいただける一品です。

さらに、三重県産地養卵を使ってふっくら焼いた皮にも、風味が際立つように宇治抹茶を練り込んでいます。皮からのぞく抹茶の自然な色合いは新緑を感じさせ、春はもちろん、初夏に向かうこれからの時期にぴったりです。

今年は、昨年の20万個を上回る、約25万個を目標とし、2016年3月15日（火）から全国の「柿安 口福堂」「柿次郎」約180店舗で販売予定です。

【 その他の季節限定商品ラインナップ 】

「柿安 口福堂」「柿次郎」では、定番の『どら焼』(粒餡)に加え、季節に合わせた期間限定のどら焼を提供しています。冬から春にかけて『いちごクリームどら焼』、秋から冬にかけては『栗どら焼』、冬には『ホワイトチョコどら焼』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、幅広い世代に人気です。



『いちごクリームどら焼』(税込 200 円)



『栗どら焼』(税込 200 円)



『ホワイトチョコどら焼』(税込 216 円)

定番の『どら焼』は年間 180 万個売り上げるロングセラー

人気の高い定番の『どら焼』の餡は、北海道産小豆を使用した粒餡です。自社工場の「柿安 スイーツファクトリー」で、小豆の風味が引き立つように炊き上げ、皮との相性を計算しながら練り上げます。さらに皮にもこだわり、三重県産地養卵を使って、ふんわり、しっとり焼き上げています。

和菓子職人が丹精込めて作った『どら焼』は、全店で年間約 180 万個を販売する看板商品の一つです。



『どら焼』(税込 120 円)



柿安 スイーツファクトリー (三重県・桑名市)

※画像をご入用の方はご連絡ください。
※発売時期は店舗によって変更になる場合があります。



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、「柿安 口福堂」を中心に全国約 180 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/>