



“さつま芋餡×クリーム”をバニラ香る皮でサンドしたどら焼 初登場！秋の限定商品「芋クリームどら焼」

8月19日（金）から全国の「柿安 口福堂」「柿次郎」で順次販売

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「柿安 口福堂」「柿次郎」は、2016年8月19日（金）から「芋クリームどら焼」を順次販売します。秋限定商品として初登場となる同商品は、秋の味覚の代表格である“芋”を使った季節感あふれるどら焼です。

その他、大人気のフルーツ大福シリーズからは「シャインマスカット大福」、9月末には「栗クリームどら焼」の販売を予定しており、旬の食材を使った和菓子を豊富に取り揃えます。



※写真はイメージです

「芋クリームどら焼」（販売予定価格 税込160円／1個）

紅茶やコーヒーにも良く合う！親しみやすいさつま芋が主役のどら焼

初登場の「芋クリームどら焼」は、さつま芋の素朴で優しい甘さと風味を最大限に引き出した一品です。サンドしている芋クリームは、さつま芋ペーストを白餡にたっぷり練り込んださつま芋餡と低カロリーのクリームを合わせ、口当たりが滑らかで軽やかな食感です。ふんわり焼き上げた皮との相性を考え、職人がさつま芋餡やクリームの分量を絶妙に調整し、しっとり仕上げています。皮はほんのりとバニラが香り、一口頬張ると、まるでスイートポテトのような風味を醸し出します。

若年層を中心に、普段、和菓子をあまり召し上がらないお客様にも気軽に味わっていただける、紅茶やコーヒーに良く合うどら焼です。



さつま芋をイメージしたパッケージデザイン

秋限定商品として初登場となる同商品は、1か月で約6万個を目標とし、8月19日（金）より全国の「柿安 口福堂」「柿次郎」にて順次販売します。

8月12日(金)から関東地区の「柿安 口福堂」店舗を皮切りに順次販売
大人気のフルーツ大福から季節限定「シャインマスカット大福」登場

大人気のフルーツ大福シリーズから季節限定商品として「シャインマスカット大福」が登場。8月12(金)から関東地区の「柿安 口福堂」を中心に販売を開始し、順次販売エリアを拡大します。

山梨県産を中心に皮ごと食べられる瑞々しいシャインマスカットを贅沢に1粒使用。白餡にマスカットピューレを練り込んだシャインマスカット餡と、きめ細やかでふわふわの餅でくみましました。シャインマスカットの爽やかな香りと甘酸っぱい果汁のおいしさが引き立つように、職人が試行錯誤して仕上げています。冷やすとよりおいしく召し上がっていただける商品で、手土産や残暑お見舞いなどにもぴったりです。



「シャインマスカット大福」(1個 税込216円)

※写真はイメージです

実りの秋にぴったり! 「栗クリームどら焼」を9月末販売予定

定番人気商品である「どら焼」の季節限定商品として、2014年から発売している栗どら焼。毎年、改良を重ね、今年は「栗クリームどら焼」として9月末に全国の「柿安 口福堂」「柿次郎」で販売予定です。

白餡に栗ペーストを練り込んだ栗餡へさらにクリームを入れ、刻んだ栗を混ぜ込むことで栗の風味と食感が楽しめます。ほんのりバニラが香る皮と、栗クリームが相性抜群のどら焼です。



「栗クリームどら焼」

※画像をご入用の方はご連絡ください。
※店舗によっては一部取扱いのない商品がございます。
※仕入状況により販売日が変更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。



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当店展開を行い、気軽にご家庭で楽しむ和菓子として好評。現在全国で約175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)