

築地発祥の老舗和菓子屋「築地ちとせ」 遂に、人気の天ぷらシリーズに新商品の「のり天せんべい」が新登場！！

豊かな磯の香りと程よい塩味がくせになる「のり天せんべい」は、お土産にもおすすめ！

築地発祥の老舗和菓子屋「築地ちとせ」では、人気の天ぷらシリーズに、遂に待望の新商品「のり天せんべい」が新登場しました。鷹爪海老を使用した生地、最も美味で香気がよくとされている「四国産すじ青のり」をふんだんに練り込み、赤穂の塩で風味豊かに仕上げました。全店舗（羽田空港の特選和菓子館店・フードプラザ店、東北自動車道のパサール羽生店、キッテグランシェ店）で販売しております。



◆商品詳細

日本近海で水揚げされ甘みのある鷹爪えびを生地に使用。「江戸前海苔」と青のり類の中でも最も美味で香気がよくとされている「四国産すじ青のり」をふんだんに練り込み、素材の味を引き立てる赤穂の塩で仕上げました。豊かな磯の香りと程よい塩味がくせになるせんべいです。

販売価格：6枚入り 648円（税込）、12枚入り 1,306円（税込）

販売店舗：羽田空港(特選和菓子館店・フードプラザ店)、東北自動車道パサール羽生店、キッテグランシェ店

◆ブランド情報



東京の台所、築地。大正元年、食にゆかりの深いこの地で「御菓子司ちとせ」を創業。宮内庁御用達を拝命する等、確かな技で歴史を刻んでまいりました。

「東京お料理菓子」は日本各地の選りすぐりの食材が集まる築地ならではの新たなお菓子。

東京の食文化の粋をお菓子でお楽しみください。

◆商品紹介

- ・ 一番人気の「天ぷらせんべい」



春先に水揚げされ、甘みのある「鷹爪海老」をふんだんに使用。

日本三大葱の一つ「岩津ねぎ」の他 5 種のこだわり食材でかき揚げを表現。

- ・ 「泥付きごぼう天せんべい」



風味豊かな国産ごぼうをたっぷり練り込み、高温でさっと揚げてしっかりとした食感に仕上げました。生地は絶妙なバランスでもち米（九州産）とうるち米（国産）を配合し、まるで本物のごぼう天ぷらのようなざくざく感が楽しめます。隠し味の柚子胡椒がふわっと香る、これからの季節にぴったりのひと品です。

◆店舗紹介

・羽田空港 特選和菓子館店<羽田空港第 1 旅客ターミナル 2 階>

所在地 : 〒144-0041 東京都大田区羽田空港 3-3-2 羽田空港第 1 旅客ターミナル 2 階
特選和菓子館

営業時間 : 6:00 ~ 20:00 (無休)

電話番号 : 03-5756-1030

・羽田空港 フードプラザ店<羽田空港第 2 旅客ターミナル 3 階>

所在地 : 〒144-0041 東京都大田区羽田空港 3-4-2 羽田空港第 2 旅客ターミナル 3 階
フードプラザ

営業時間 : 8:00 ~ 19:30 (無休)

電話番号 : 03-5757-0191

・東北道 パサール羽生店

所在地 : 〒348-0004 埼玉県羽生市弥勒字三新田 824東北自動車道 羽生パーキングエリ
ア下り パサール羽生

営業時間 : 8:00 ~ 20:00 (無休)

電話番号 : 048-566-1175

・キッテ グランシェ店

所在地 : 〒100-0005 東京都千代田区丸の内 2-7-2 キッテ B1

営業時間 : 平日・土曜 : 10:00 ~ 21:00 日・祝日 : 10:00 ~ 20:00

電話番号 : 03-6256-0908

◆公式サイト

<http://tsukijichitose.jp/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社シュクレイ 広報担当 : 馬詰 理恵子

電話 : 03-6455-4105 メールアドレス : r-umazume@kozuchi-net.jp

FAX : 03-6455-4106