

生花が彩るパッケージにつくりたての米菓を詰合せ 『秋のフルール』

2014年8月26日(火)数量限定発売

株式会社新潟味のれん本舗(本社:新潟県長岡市/代表取締役社長:山家 晃)は、パッケージに季節の生花をデザインした米菓の詰合せ『秋のフルール』を、2014年8月26日より数量限定で発売します。

弊本舗は、1988年の創業以来、「焼きたて・つくりたてに勝るものなし」を信条に、お客様よりご注文を受けてから商品をつくりお届けする通信販売に徹しています。

「フルール」はフランス語で花という意味です。

『秋のフルール』はその名前のとおり、秋の花を彩った箱に、弊本舗のつくりたての米菓を詰合せしています。特長は3つあります。

① 秋の生花が黒地に鮮やかに映えるパッケージです。

「つくりたて」にこだわる当本舗では、パッケージも「鮮度」「ホンモノ」にこだわります。『秋のフルール』には、秋を代表する花であるダリアやケイトウ、スプレーマムなどをアレンジし、撮影。パッケージにデザインしています。

※詳細は2ページ目を参照

生花ならではのみずみずしさや生命力があふれたスタイリッシュなパッケージは、インテリアのアクセントとしてお使いいただけます。

また、誕生日や結婚式の引き菓子や、快気祝いといったお祝い事の贈り物としてもおすすめです。

② 国産米100%の米菓です。

当本舗では、米菓を生鮮食品と同じと考えています。そのため、原料であるお米も、生産者の顔が見える確かなものを吟味しています。おいしさはもちろん、安心、安全な商品をお届けするこだわりです。

③ 定番の味に季節商品を加えた期間限定の商品です。

人気ナンバーワン商品である「田舎おかき醤油味」はもちろん、この時期にしか味わえない商品も加え、当本舗の自慢の味を楽しんでいただける詰合せです。



『秋のフルール』

販売地域 全国(お電話、FAX、インターネットでのご注文後発送)

価格 2,376円(税込・送料別)

箱サイズ 23×23×14.5cm

商品内容 10品32袋入り(チーズ胡椒もち3本、田舎おかき醤油味3本、うす焼ざらめせんべい3枚、磯辺巻醤油味3枚、黒ごましょうゆ煎餅3枚、揚もち3枚、越乃豆もち4枚、黒糖かりん3袋、黄金揚げ3枚、マカダミアナッツおかき4枚)

特定原材料 乳、小麦

販売期間 発売日:2014年8月26日 発送最終日:2014年11月5日



*** 商品に関する消費者の方のお問い合わせ先 ***

株式会社新潟味のれん本舗 お客様相談室 TEL:0120-585-383(平日9時~18時)

※日曜・祝日の受付時間は17時半までとさせていただきます。 <http://www.ajinoren.co.jp/>

*** 報道関係の方のお問い合わせ先 ***

株式会社新潟味のれん本舗 企画課:八子 TEL:0120-585-383/FAX:0120-826-163

商品画像データがご入用の際は右記にご連絡いただければ送付いたします。 eigyout@ajinoren.co.jp

読者プレゼント用に商品を提供することも可能です。

<報道資料>

2014年8月26日

—— 補足 ——

■新潟味のれん本舗について

「焼きたて つくりたてに勝るものなし」

炊きたてのご飯が一番おいしいように、米菓も焼きたて、つくりたてに勝るおいしさはありません。

そこで、弊本舗では店舗をもたず、お客様からご注文をいただいてから、商品をつくり、工場より直送する通信販売に徹しています。

また、国産米 100%に加え、塩や豆などの副材料も厳選した素材を使うことで、おいしいだけでなく、安全にも配慮した商品をお届けしています。お子様から年配の方まで、安心してお召し上がりいただけます。

パッケージをあけたときの香り、口にふくんだときの食感、のどを通ったあとの味わい——。

何度もおいしさを味わえるのは「焼きたて つくりたて」の証です。

おいしさへの原動力はお客様との絆

1988年、新潟・長岡の地に弊本舗が誕生してから、変わることなく大切に受け継がれてきたものは、お客様との絆です。店舗を持たず、通信販売でしかお届けできない弊本舗の味は、親から子へ、子から、孫へと世代を超えて愛されてきました。

オペレーターとの声のつながり、季節のご挨拶をはじめとする手紙のやりとり——。

お客様のご意見やご感想にこめられた心が、「おいしい米菓を届けたい」という思いの原動力となっています。

四季折々の楽しさを届けます

豊かな自然に恵まれたふるさとの良さをお伝えしたいと、「田舎おかき醤油味」「越乃豆もち」といった長年、愛されている商品のほかに、その季節でしか味わえない商品をお届けしています。

そのため、米菓のパッケージにも季節感を大切に、四季折々の楽しさをお届けしています。

■『秋のフルール』について

『フルール』シリーズは四季折々の花をアレンジし、パッケージにデザインしています。撮影のために用意される花は100本以上。イメージにあった咲き方の花を選び、アレンジしていきます。Keita Flower Design(株式会社 KTION:東京都大田区)のチーフデザイナー大坪靖枝氏※がその季節にあった花を選び、スタイリッシュにデザインしているので、「箱買い」をするお客様も多くいます。詰合せる米菓は、弊本舗の人気ナンバーワン商品「田舎おかき醤油味」や「越乃豆もち」に加え、その季節ならではの味が楽しめます。



左: 撮影のために用意された花

左下・中: アレンジ風景

右: 『秋のフルール』に採用したアレンジ

※大坪靖枝氏プロフィール

Keita Flower Design(株式会社 KTION:東京都大田区)チーフデザイナー。

マミフラワーデザインスクール本部講師としての活動を経て、2014年4月より現職。台湾や国際バラとガーデニングショウなど国内外でデモンストレーションを行ない、活躍の場を広げている。2014年から『フルール』シリーズのパッケージデザインを担当している。

