

2018年2月6日(火)

両手に抱える花束のような箱と米菓のコラボレーション 意外性と通信販売でしか購入できない希少性でギフトにおすすめ 『春のフルール』2月6日より期間限定発売

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:渡邊 幸雄、以下、弊本舗)は、両手いっぱい抱く花束のような箱に、つくりたての米菓を詰合わせた『春のフルール～淡紅(うすべに)～』と『春のフルール～黄(き)～』を2018年2月6日(火)より期間限定で発売します。

新潟味のれん本舗は1988年の創業当初より、つくりたてのおせんべい・おかきを工場からお客様へ直接送る通信販売に徹しています。

『春のフルール』は、四季ある日本の花文化の魅力や想いを大切に、お客様に喜んでいただけるアート作品・デザイン・商品を提供する世界一の花のクリエイター集団である「KEITA Flower Design」(本社:東京・大田区)オリジナルデザインです。



『春のフルール～淡紅～』価格:¥3,240(税込)箱サイズ:縦24×横24×高さ17cm

詰合せ内容(合計:10品68袋入)

梅ざらめ煎餅8枚、越乃豆もち4枚、黄金揚げ4枚、マカダミアナッツおかき4枚、きなこ雪餅8枚、胡麻せんべい8枚、田舎おかき醤油味12本、磯辺巻醤油味8枚、揚もち4枚、黒大豆せんべい8枚

🌸『春のフルール～淡紅～』の特長

1. マーガレット、デイジーなど、春のやさしい色合いの生花を7種類デザインしています。
2. 新潟味のれん本舗の人気商品と、春限定の味を、注文を受けてから詰合せ、つくりたてならではのおいしさを味わっていただけます。おいしく召し上がった後はお部屋に飾ってお楽しみいただけます。
3. 華やかなパッケージなので、ご結婚やご出産など喜びの気持ちをお送りするのに最適です。

*** 報道関係の方のお問い合わせ先 ***

株式会社一べすと舎 TEL:03-5614-2790

商品画像データがご入用の際は下記にご連絡いただければ送付いたします。

e-mail: kinoshita@harvestsha.jp

*** 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 フリーダイヤル:0120-585-383(平日9時~17時半) www.ajinoren.co.jp

2018年2月6日(火)



『春のフルール～黄～』価格:¥2,376(税込)箱サイズ:縦 24×横 25×高さ 12cm

詰合せ内容(合計:10品 51袋入)

梅ざらめ煎餅 6枚、越乃豆もち 3枚、黄金揚げ 3枚、マカダミアナッツおかき 3枚、きなこ雪餅 6枚、胡麻せんべい 6枚、田舎おかき醤油味 9本、磯辺巻醤油味 6枚、揚もち 3枚、黒大豆せんべい 6枚

🌸『春のフルール～黄～』の特長

1. チューリップ、ラナンキュラスなど、春のあたたかな光に似た生花を5種類デザインしています。
2. 新潟味のれん本舗の人気商品と、春限定の味を、注文を受けてから詰合せ、つくりたてならではのおいしさを味わっていただけます。おいしく召し上がった後はお部屋に飾ってお楽しみいただけます。
3. 元気になる黄色をメインにしたパッケージなので、入学や就職のほか、快気祝いなどにもおすすめです。

＜お客様の声＞

- ・プレゼントでいただき、箱のきれいさに驚き、食べてみたらあまりのおいしさに再度驚き、どちらで買ったかを伺ったらお取り寄せとのこと。早速カタログを取り寄せました。(宮城県・女性)
- ・いろいろな食感、味が楽しく、次から次へと手が止まりません。(埼玉県・男性)
- ・贈答でお送りしたところ、箱と中身の意外性と、米菓のおいしさに大変喜ばれました。(静岡県・女性)

🌸『フルール』誕生秘話

ごはんは炊きたてが一番おいしいように、米菓もつくりたてのおいしさに勝るものはありません。おいしいものをおいしいうちに少しでも早く召し上がっていただきたいという思いから、新潟味のれん本舗では、ご注文をお受けしてからおつくりし、越後・長岡の工場より直送する通信販売でのみ商品をお届けしています。また、お米が本来持っている味、香りをいかすため、国産米100%にこだわっています。袋をそっと開けると、ひときわ新鮮な香ばしいかおりは、こうしたこだわりがあるからです。一方、KEITA Flower Designは、「花は物ではなく、生きもの」をコンセプトに、植物が持つ特性や特徴を余すところなく観察し、自然のなかで咲く以上の美しさを表現しています。豊かな自然に育まれた両社の思いが合致し、米菓と花という意外なコラボレーションが生まれました。