

感謝の気持ちを米どころ新潟のつくりたて米菓にのせて
艶やかに咲く花々のパッケージでフォトジェニックな贈り物
『冬のフルール』 11月1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、1年の感謝を届けるこの季節にピッタリな艶やかに咲く花々をデザインした箱に、つくりたての米菓を詰合せた『冬のフルール～真紅(しんく)～』と『冬のフルール～花恋(かれん)～』を2018年11月1日(木)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。全商品を国産米100%でおつくりし、味や食感だけでなく香りも楽しめる米菓です。『冬のフルール』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・商品を提供する花のクリエイター集団である「Keita Flower Design」(本社:東京・大田区 <http://keitakawasaki.net/>)オリジナルデザインを「冬のフルール」のために撮り下ろし制作しています。



左:『冬のフルール～真紅～』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)

ポタージュおかき8本、田舎おかき醤油味8本、黄金揚げ4枚、マカダミアナッツおかき8枚、越乃豆もち8枚、胡麻せんべい8枚、きなこ雪餅8枚、磯辺巻醤油味4枚、揚もち4枚、黒大豆せんべい8枚

右:『冬のフルール～花恋～』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)

ポタージュおかき6本、田舎おかき醤油味6本、黄金揚げ3枚、マカダミアナッツおかき6枚、越乃豆もち6枚、胡麻せんべい6枚、きなこ雪餅6枚、磯辺巻醤油味3枚、揚もち3枚、黒大豆せんべい6枚

©新潟味のれん本舗商品購入サイト(<http://www.ajinoren.co.jp/shop/>)

*** 報道関係の方のお問い合わせ先 ***

株式会社は一べすと舎 TEL:03-5614-2790

商品画像データを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: fujii@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10月16日(火)

■タイプの違う2つのデザインで今年の冬を楽しんでほしい

雪景色の白、クリスマスの赤やグリーン、イルミネーションのゴールドなど、「冬」をイメージすると、さまざまな色を思い浮かべるとと思います。

それらのなかで、「冬のフルール～真紅～」では、冬の定番ともいえる華やかな真紅のバラをメインに、森の中をイメージした木の枝や常緑の葉を集めデザインしました。「赤いバラ」と一言で表しても、一輪咲きもあれば、スプレー咲きもあります。また、色の深さや鮮やかさも種類によって違います。

今回は咲き方や色合いに変化のある、7種類のバラを使用し、華やかな印象に仕上げました。



一方、「冬のフルール～花恋」は、新潟味のれん本舗の地元である新潟の雪景色を連想し、デザインしました。シルバー系の葉物を雪の結晶にみたく、白い小花とユーカリの実で雪を表現しています。やわらかなシルバークリーンの合うメロウピンクのバラを集め、やさしくかわいらしい印象になっています。



◎大坪靖枝氏プロフィール

Keita Flower Design 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ー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。

