



“うるん”と透明感あるフルーツのタレが涼しげで夏のおやつにぴったり！

新感覚和菓子 『カラフルうるん団子』初登場

和菓子ブランド「口福堂」を中心に 8 月 3 日(月)から販売開始

明治 4 年（1871 年）牛鍋店として創業以来、150 有余年の歴史を誇る肉の老舗、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）の和菓子ブランド「口福堂」から、新感覚和菓子『カラフルうるん団子』を全国の「口福堂」（※）にて 8 月 3 日（月）から販売いたします。そのほか、ぶどうや栗を使った秋の和菓子が一足先に店頭を彩ります。ぜひお近くの「口福堂」にお立ち寄りください。※一部店舗では取り扱いのない場合がございます。



『カラフルうるん団子』＜左からマスカット、パイナップル、いちご＞
（各税込 162 円／1 本、税込 453 円／3 種セット）

■『カラフルうるん団子』三つのこだわり

・3 種類のフルーツタレ

お団子に絡める「フルーツタレ」はマスカット、パイナップル、いちごの 3 種類を展開。果汁やピューレを使用し、それぞれのフルーツが持つ豊かな香りと、甘酸っぱさを最大限に引き出しました。

・“うるん”とみずみずしい、涼やかなビジュアル

フルーツタレは商品名の通り“うるん”とした艶と透明感があり、白いお団子が透けて見えるビジュアルはみずみずしく、目にも涼やかです。伝統的なお団子×鮮やかなフルーツタレが掛け合わせられ、韓国スイーツを思わせる新感覚の和菓子に仕上げました。

・店舗での最終仕上げ

店舗で毎日蒸し上げるこだわりのお団子は、きめ細やかで柔らかな食感です。特製フルーツタレを一本一本手作業で丁寧に絡めて完成させます。

<おすすめの召し上がり方>

召し上がる 20～30 分前に冷蔵庫に入れて冷やすと、フルーツタレがひんやりとして清涼感が増し、より一層おいしく召し上がれます。お団子を冷やし過ぎると固くなる性質があるため、ご注意ください。

ゴロゴロのお芋がまるで鬼の金棒！？ 秋の風物『鬼まんじゅう』が早くも登場
8 月 22 日(土)より中部エリアで先行販売開始、全国の店舗へ順次拡大



『鬼まんじゅう』（税込 324 円／1 個）

■『鬼まんじゅう』の特徴

- ・ほっこりした優しい甘み

さつま芋本来の素朴で優しい甘みを存分に味わっていただけます。飽きのこないシンプルな味わいは毎日のおやつとして、お子様からご年配の方まで幅広く人気です。

- ・店頭で蒸し上げたむっちり食感

毎日店頭で蒸し上げており、ホクホクとしたさつま芋と、むっちりした生地食感が絶妙です。

- ・郷土菓子のおいしさをお届け

東海エリアの郷土菓子である『鬼まんじゅう』は、角切りのお芋がゴロゴロと入っている様子が鬼の金棒や角を連想させ、その名が付いたと言われるユニークな商品。

全国約 170 店舗を展開する口福堂を通じて『鬼まんじゅう』の存在を知っていただいたお客様も多く、三重県発祥の企業として今後もより多くの方に『鬼まんじゅう』の魅力をお届けします。

<おすすめの召し上がり方>

電子レンジで少し温めていただくと、さつま芋のホクホク感と生地のむっちり感をよりお楽しみいただけます。

一足先に秋を感じる！ ぶどうと栗を使った季節和菓子

秋の味覚の代表格、ぶどうと栗を贅沢に使った商品が登場します。皮ごと食べられるみずみずしいシャインマスカットを1粒丸ごと使用した『シャインマスカット大福』は8月1日（土）から、滑らかなこしあん大福に栗の甘露煮を1粒入れた『栗大福』は8月8日（土）に登場します。一足先に秋を感じる和菓子で、ホッと一息つく時間をお過ごしください。



【8月1日（土）販売開始】
『シャインマスカット大福』（税込 453 円／1 個）



【8月8日（土）販売開始】
『栗大福』（税込 345 円／1 個）

看板商品「おはぎ」がサイズ UP！ お盆限定の特別バージョンが登場

8月7日（金）～8月16日（日）の期間、口福堂の看板商品「おはぎ」がお盆限定で通常よりもサイズ UP して登場します（※）。

小豆の風味が際立つ『おはぎ（つぶ）』、香ばしい『おはぎ（きなこ）』、枝豆の深みのある味わいが楽しめる『ずんだおはぎ』など、人気の「おはぎ」を特別バージョンでご用意します。ご家族やご友人が集まるお盆のひとときに、ぜひ皆さんでお楽しみください。

（※）店舗によってお盆限定商品の取り扱いのない場合や、種類によっては通常商品を販売する場合もございます。予めご了承ください。

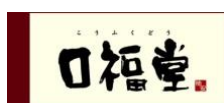


【お盆限定】『おはぎ（つぶ）』（税込 248 円／1 個）

※画像はイメージです。

※店舗によりお取り扱いのない場合がございます。

※店舗により販売期間、内容、価格が異なる場合がございます。



口福堂について

2005 年 11 月に開業した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を中心に全国へ出店し、ご家庭で気軽に楽しむ和菓子として好評を博す。ホームページ：<https://www.kakiyasuhonten.co.jp/cate/brand/?c=001006001>

【お問い合わせ先】

株式会社柿安本店 事業本部（広報）

〒141-0031 東京都品川区西五反田 8-1-14 最勝ビル 8 階

電話:03-5759-0788 FAX:03-5759-0767 E-mail:press@kakiyasuhonten.co.jp