

## 築地発祥の老舗和菓子屋「築地ちとせ」から「ちとせのおいも餅」が新登場！ まるでスイートポテトの様な秋の味覚が、お口いっぱい広がります！

大人気の「ちとせの季節餅」より、秋限定のお味をご用意致しました！  
おいもにバターを合わせた築地ちとせならではの季節餅をご賞味ください！

築地ちとせの新商品「ちとせのおいも餅」が、9月10日から全店舗で新発売！  
種子島産の安納芋を使った芋あんと、相性の良い北海道産バターを練り込んだクリームを  
やわらかなお餅で包みました。まるでスイートポテトの様な秋の実りを感じる逸品です。



### ◆商品詳細

種子島産の安納芋を使った芋あんと、相性の良い北海道産バターを練り込んだクリームをやわらかなお餅で包みました。まるでスイートポテトの様な秋の味覚を感じる逸品です。

商品内容：ちとせのおいも餅 8個入り

販売価格：896円（税込）

販売期間：9月10日～10月末  
※季節限定商品の為、終売時期は前後する  
可能性がございます。



## ◆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」  
歴史ある築地ちとせが新たに生み出した「東京お料理菓子」のひとつ。  
甘い身が特徴の「鷹爪海老」をふんだんに使用。日本三大葱の一つ「岩津ねぎ」他、5種のこだわり食材でかき揚げを表現。サクサク食感が◎！！

・「のり天せんべい」  
「江戸前海苔」と青のり類の中でも最も美味で香気がいよとされている「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、大人気「天ぷらせんべい」シリーズ第二弾です。

・「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。

# News Release

2016年9月10日 株式会社シュクレイ



## ◆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  
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/>

【シュクレイカスタマーサポート】

電話番号 : 0120-39-8507 メールアドレス : [info@sucrey.co.jp](mailto:info@sucrey.co.jp)

受付日時 : 9:00 ~ 18:00 (土日祝日含む)

【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 企画開発課宛

電話番号 : 03-6455-4105