

老舗和菓子店 菓匠 若松園義正より 涼し気な逸品
夏の期間限定商品 販売開始
2013年9月30日(月)まで
<http://wakamatsuen.com/>

絹株式会社(大阪府大阪市 代表取締役社長:梶村 亘)は、新潟県発、創業49年の老舗和菓子店「菓匠 若松園義正(かしょう わかまつえんよしまさ)」にて夏の期間限定商品を2013年9月30日(月)まで販売いたします。

夏の期間限定商品は、みずみずしく、夏にふさわしい涼し気な逸品です。梅がまるごと一個入った風味豊かな「梅ゼリー」をはじめ、新潟の名水で作った口当たりの良い「水まんじゅう」、少し凍らせてシャーベット上でもお楽しみいただける「水小豆」や、夏の和菓子の定番である、甘さ控えめで涼味溢れる「水ようかん」などバラエティ豊かな商品が揃っております。

若松園義正こだわりの数々は、お盆や帰省で大切な方に会うことの多いシーズンに、お土産としてもおすすめです。

『菓匠 若松園義正』は、四季の移ろいを感じていただける彩り豊かな商品やサービスを今後もお届けして参ります。

■夏の期間限定商品 概要

販売期間 : 2013年9月30日(月)まで

販売場所 : 大阪市都島区中野町 5-9-26

○梅ゼリー

販売価格:1個 250円

梅の風味がさわやかなさっぱりとしたゼリー。滑らかな舌触りと甘酸っぱい梅の香りが口いっぱい広がります。



○水まんじゅう

販売価格:1パック 450円(税込)

新潟の名水で作ったぷるぷるの皮の中には、こしあんがたっぷり入っています。ひんやりと優しい口当たりです。



○水小豆

販売価格：1個 500円（税込）

葛粉で練り上げたくちどけのよい新食感の羊羹です。少し凍らせてシャーベット状で食べても美味しい一品です。



○名水 水ようかん

販売価格：1個 800円（税込）

小豆の風味を生かし甘さ控えめで作り上げた無添加でみずみずしい水ようかん。涼味溢れる一品に仕上げました。



■菓匠 若松園義正 概要

「菓匠 若松園義正」は、新潟県民に昔から親しまれている老舗和菓子店。全国名水百選にも選ばれた新潟県長岡市栃尾・杜々の森の湧水を使用し、餡には厳選北海道小豆、砂糖には高純度の氷砂糖、国内産の糸寒天を使用した、素材にこだわった贅沢な逸品としてご好評をいただいております。県外のお客様にも、お召し上がり頂く機会を設けたいという想いから、常設店として県外初店舗を2013年3月に大阪に出店いたしました。

名称 : 菓匠 若松園義正(かしょう わかまつえんよしまさ)
営業時間 : 11:15~19:30
場所 : 〒534-0027 大阪府大阪市都島区中野町 5-9-26
アクセス : 大阪環状線「桜ノ宮」より徒歩3分
定休日 : 水曜日
電話番号 : 06-6925-0157
URL : <http://wakamatsuen.com/>



「菓匠 若松園義正」新潟本店

※本リリースをお送りさせて頂いている皆様の個人情報は、株式会社ベクトルの個人情報保護方針に基づいて厳重に管理させて頂いております。今後、弊社からのニュースリリースの配信を希望されない方は、恐れ入りますが privacy@vectorinc.co.jp までご連絡をお願い致します。

<お客様からのお問合せ先>

絹株式会社 担当:笹森 Tel: 06-6925-0157 URL: <http://kinu-co.com/>