



～皮ごと食べられる山梨県産のピオーネ、シャインマスカットを使用～  
**柿安の和菓子業態「口福堂」「柿次郎」で夏の新商品  
ぶどうを丸ごと使った“ぶどう大福”を発売**

明治4年（1871年）牛鍋屋として創業以来、140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）の和菓子業態「口福堂」と「柿次郎」では、旬のぶどうを丸ごと使った夏の新商品「山梨県産ピオーネぶどう大福」「山梨県産シャインマスカットぶどう大福」「よくばりぶどう大福」を2014年7月18日（金）からの期間限定商品として計36店舗（予定）で販売し、順次販売店舗を拡大してまいります。

山梨県産のぶどうを使った3種のぶどう大福をご用意

【商品概要】



「山梨県産ピオーネぶどう大福」

<u>「山梨県産ピオーネぶどう大福」</u>	
価格	1個 税込 240円
特長	香り高く濃厚な甘みのあるピオーネを、きめ細かな餅と巨峰のブドウ果汁を練り込んだ餡で包み込んだ一品。



「山梨県産シャインマスカットぶどう大福」

<u>「山梨県産シャインマスカットぶどう大福」</u>	
価格	1個 税込 240円
特長	爽やかな味わいのシャインマスカットを、柔らかな餅とマスカット果汁を練り込んだ餡で包んだ夏にぴったりの商品。



「よくばりぶどう大福」

<u>「よくばりぶどう大福」</u>	
価格	1個 税込 230円
特長	山梨県産のピオーネとシャインマスカットを一粒ずつ入れた、その名の通りよくばりな大福。

※種なしぶどうを使用しておりますが、まれに種がある場合があります。

※画像がご入用の方はご連絡ください。

## ぶどうの甘みがより引き立つ餡と餅を職人が考案

「口福堂」では、1日で最大10万個販売するほどの人気商品「いちご大福」に続き、夏の新商品として旬のぶどうを使った「ぶどう大福」を販売します。日本有数のぶどうの名産地である山梨県産の皮まで食べられるピオーネとシャインマスカットを使用し、ぶどうの甘みがより引き立つように、職人が試行錯誤して仕上げました。ぶどう果汁を練り込んだ餡ときめ細やかで柔らかい餅はぶどうとの相性抜群です。

また、ぶどうはお肌や目に良いことで知られる抗酸化作用のある成分であるアントシアニンやレスベラトロール、カテキンなどポリフェノールを豊富に含む果実ですが、その多くが皮の部分に含まれていると言います。種なしぶどうを皮のまま丸ごと食べられる「ぶどう大福」は、おいしくて、ぶどうポリフェノールも上手に摂れる真夏の心と体の両方に「プチ贅沢」な和菓子です。

## 「ぶどう大福」の販売計画について

口福堂では「名物 おはぎ」や「料亭 本わらび餅」、「どら焼」などの定番商品を中心に店頭に取り揃えており、旬の商品などを加えると常時12~15アイテムをご用意しています。

この度販売する3種の「ぶどう大福」は人気の「いちご大福」に続き販売するもので、販売計画は7月~8月で約5000万円を見込んでいます。



### 株式会社柿安本店について

明治4年(1871年)に牛鍋屋「柿安」として創業。松阪牛をはじめ柿安オリジナルブランドの牛、豚、鶏を取り扱う精肉店や牛鍋屋を原点とした料亭やレストラン、ギフト需要の高い牛肉しぐれ煮の出店を中心に拡大。その後、百貨店内に専用厨房を有する「柿安ダイニング」を中心とした惣菜店やビュッフェレストラン「三尺三寸箸」を全国展開し、外食・中食・内食の全てを網羅する総合食品企業として発展。さらに「口福堂」を中心とした和菓子事業や、看板商品である牛めし類を販売する「柿安 牛めし」、初のフードコート業態「グリルカキヤス」を東京スカイツリータウン・ソラマチにオープンするなど、次々に新しい業態を開発、成長を遂げる。2004年にジャスダック上場。



### 口福堂について

2005年11月開業。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などに新店展開を行い、気軽にご家庭で楽しむ和菓子として好評。現在全国で約150店舗と急成長している。

### 【お問い合わせ先】

株式会社 柿安本店 事業戦略部 広報室  
〒141-0031 東京都品川区西五反田 8-1-14 最勝ビル 4階  
電話:03-5759-0718 F A X :03-5759-0759 E-mail:press@kakiyasuhonten.co.jp

### 【お客様のお問合せ先】

フリーダイヤル：0120-554-410（平日・土曜日 9時~17時）