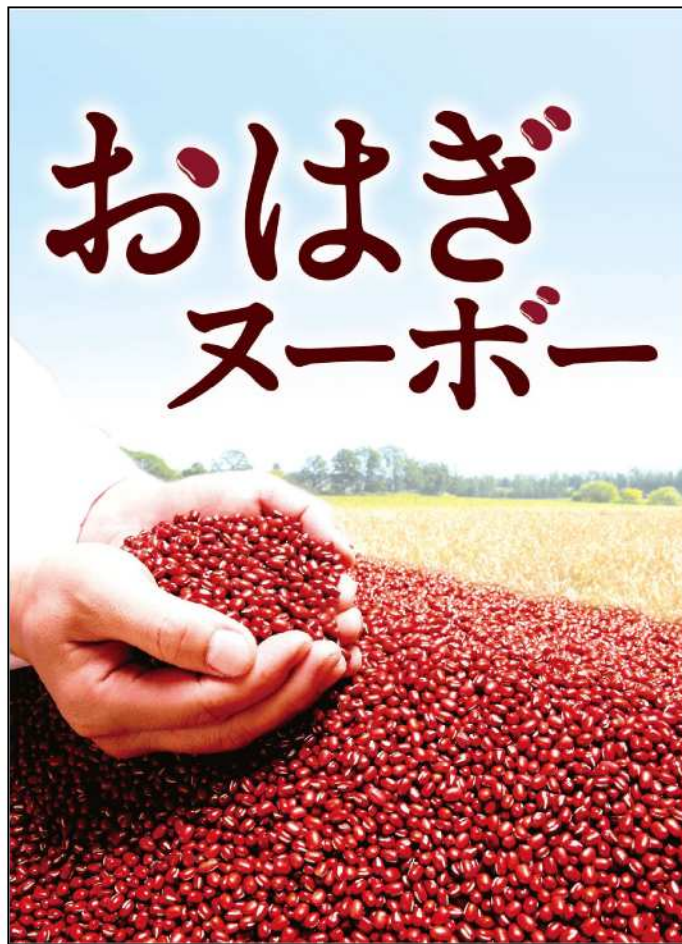




今年の秋に収穫された北海道十勝産小豆を使用  
「柿安 口福堂」より『おはぎヌーボー』期間限定発売  
2014年11月1日（土）～11月9日（土）

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「柿安 口福堂」では、今年の秋に収穫された北海道十勝産小豆を使用したおはぎ『おはぎヌーボー』を、2014年11月1日（土）～11月9日（土）の期間限定で、全国の「柿安 口福堂」や「柿次郎」の各店にて販売します。



艶やかで粒ぞろいの採れたて小豆をおいしく炊き上げて作る『おはぎヌーボー』

北海道の風土に合わせて開発された新品種「きたろまん」を使用

秋は、おはぎも“ヌーボー”で採れたて小豆を召し上がれ

『おはぎヌーボー』は、ワインのボジョレーヌーボーのように、餡の旬を感じてもらいたいという発想から開発した新商品。北海道、十勝で開発され、2005年に新品種として登録された小豆「きたろまん」の今年収穫された新豆を100%使用したおはぎです。

収穫の秋に、和菓子も採れたて素材で旬を楽しんでみてはいかがでしょうか。

※画像が必要な方はお問い合わせください。尚、商品名の入った画像もございます。

## 炊くことが難しいといわれる新小豆を

### 「柿安 口福堂」の職人が熟練の技でおいしく炊きあげ、旬をお届けします

炊く時の水の量や温度などの加減が難しいとされる新小豆。その瑞々しい旬のおいしさをお届けするために、熟練の技を持った「柿安 口福堂」の職人が試行錯誤を繰り返し、おいしい餡に炊き上げました。丹精込めて炊いた餡は、採れたての小豆の風味を味わっていただくために甘さを抑え、「きたるまん」ならではのふっくらとした粒の食感をお楽しみいただけます。

「柿安 口福堂」では今後も和菓子を通して季節を楽しんでいただける商品をご提供します。

商 品 名	おはぎヌーボー (税込 1個 150 円)
発 売 期 間	2014 年 11 月 1 日(土)～11 月 9 日(土)
発 売 店 舗	全国の「柿安 口福堂」「柿次郎」にて販売

### 気軽に和菓子を楽しめる「柿安 口福堂」

#### 看板商品のおはぎは、累計 1 億個突破！

「柿安 口福堂」は、ファミリーの日常のお買物を支えるショッピングモールを中心に店舗展開しています。これは、こだわりの和菓子を、より気軽に日常のスイーツとして召し上がっていただきたい、との想いから。

素材にこだわった品質の高い和菓子は、お子様からシニア層まで幅広い方にご愛顧いただいています。さらに、餡や餅は自社工場で製造し、店舗で仕上げることでお値打ちな価格で和菓子のおいしさをお楽しみいただけます。

看板商品のおはぎは全種類合わせ、累計 1 億個を突破。なかでもつぶ餡の『名物 おはぎ』は、お彼岸などの繁忙期に、全店で 1 日最大約 8 万 4500 個を売り上げるほどの人気商品です。



最終仕上げは店舗で一つひとつ丁寧に



ロングセラーの『名物 おはぎ』



#### 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店舗展開を行い、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。

#### 【本リリースおよび画像データ等のお問い合わせ先】

株式会社 柿安本店 総務部 広報室

〒141-0031 東京都品川区西五反田 8-1-14 最勝ビル 3 階

電話:03-5759-0718 F A X:03-5759-0767 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)

HP : <http://www.kakiyasuhonten.co.jp/>