 桜香る皮で桜餡をサンドした“桜尽くし”の季節限定どら焼
ひと足先に春を感じる『桜どら焼』初登場
2019年2月15日(金)から全国の「口福堂」「柿次郎」で販売開始

明治4年(1871年)牛鍋店として創業以来、140余年の歴史を誇る老舗、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」「柿次郎」は、2月15日(金)から、季節限定の『桜どら焼』を販売いたします。



(上)『桜どら焼』(1個 税込162円)

(左)和柄をベースに、桜の花のデザインをあしらった春らしいパッケージ

『桜どら焼』の特長

『桜どら焼』の餡は、しっとりと炊き上げた白餡に、桜花の塩漬けを練り込んでおり、桜の風味と、程よい塩気がアクセントとなって、甘すぎないあっさりとした味わいが特長です。さらに、三重県産地養卵を使ってふんわりと焼き上げた皮にも、ほんのりと桜の香りをきかせており、上品な風味が口いっぱいに広がります。




また、餡と皮の内側の色合いを、桜をイメージした淡いピンク色に仕上げているため、見た目からもひと足先に春を感じていただける、まさに“桜尽くし”のどら焼です。

お花見などの春の行楽やご自宅用のおやつとしてはもちろん、和柄の市松模様をベースに、桜の花のデザインをあしらった華やかで可愛いパッケージで、手土産やプレゼントとしても喜ばれる季節限定商品です。

※画像はイメージです。

※店舗によって取扱いのない場合や販売期間、商品内容、価格が異なる場合がございます。

■見た目・味・香りで春を感じる、限定商品の一例

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| 『花より団子』 (1本 税込 140円) | 『桜餅』(こし) (1個 税込 151円) | 『草餅』(つぶ) (1個 税込 151円) |
| 好評発売中 | 好評発売中 | 2月中旬発売予定 |
| 国産上新粉を使用した餅に、刻んだ桜花とよもぎを練り込んだ、春の訪れを感じる3色団子。 | 国産もち米の道明寺粉を使った餅で北海道産小豆のこし餡を包み、塩漬けの桜葉が風味豊かに香る、春の人気定番商品。 | 瑞々しいよもぎの香りの餅と、自社工場で丁寧に炊き上げたつぶ餡との相性が良い、季節限定商品。 |

※写真はイメージです。

※店舗によって取扱いのない場合や販売期間、商品内容、価格が異なる場合がございます。



株式会社柿安本店について

明治4年(1871年)に牛鍋店「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店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」、フードコート業態「柿安 Meat Express」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。

ホームページ：<https://www.kakiyasuhonten.co.jp/>



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などに店舗し、ご家庭で気軽に楽しむ和菓子として好評。現在全国で約200店舗を展開。

【お問い合わせ先】

株式会社柿安本店 広報グループ

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

【お客様お問い合わせ窓口】

フリーダイヤル：0120-554-410 (平日・土曜日 9時～17時)

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