 「ラムネ」や「ラズベリー」など4種類の味が登場！
冷やしておいしい口福堂の『水まんじゅう』
2023年5月19日(金)から全国約170店舗を展開する「口福堂」で販売開始

明治4年(1871年)牛鍋店として創業以来、150年以上の歴史を誇る老舗、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)は、全国約170店舗を展開する和菓子業態「口福堂」と、サービスエリアを中心に展開する「柿次郎」にて、冷やしておいしい4種類の『水まんじゅう』を2023年5月19日(金)から販売いたします。



『水まんじゅう』(各 税込 194円)
(左から)「ラムネ」「ラズベリー」「パイナップル」「こしあん」

夏に向けてぴったりな、冷やしておいしい『水まんじゅう』4種類が登場

毎年人気の『水まんじゅう』から、今年は4種類の味が登場。定番の「こしあん」は、こだわりの北海道産小豆を使用し、風味豊かで滑らかな口当たり仕上げた餡を、ツルンとした食感の生地で包み込みました。さらに、味のバリエーションとして、遊び心のある「ラムネ」「ラズベリー」「パイナップル」をご用意しました。白餡にそれぞれのフレーバーを練りこみ、半透明の生地からは色とりどりの餡が透けて見え、目からも涼を味わっていただけます。

冷蔵庫や氷水で冷やしてお召し上がりいただくと、ひんやりとした清涼感をお楽しみいただけます。蒸し暑さが増すこれからの時期に、心とお口が安らぐおやつや手土産にぴったりです。

※店舗によって販売期間や価格が異なる場合がございます。
※画像はイメージです。

人気のわらび餅やどら焼の季節限定バージョンが好評

看板商品の一つである『料亭わらび餅』からは『京都宇治抹茶わらび餅』が季節限定バージョンとして登場。京都府産宇治抹茶ときな粉を独自配合し、口どけの良いわらび餅にまぶしました。清々しい抹茶の風味とほろ苦さを感じられる、この時期にしか楽しめないわらび餅です。

さらに、定番商品の『どら焼』からは、和洋折衷の『バナナどら焼』が好評販売中。白餡にバナナピューレを練りこみ、軽やかな口当たり仕上げたバナナ餡を、香ばしくふんわりとした食感に仕上げた皮で包み込みました。お子様からご年配の方まで、幅広い世代に人気の商品です。



『京都宇治抹茶わらび餅』
(1パック<小>税込 324円)



『バナナどら焼』
(1個 税込 194円)

【定番商品】風味豊かなつぶ餡とゴロゴロ入った赤えんどう豆が人気の『豆大福』

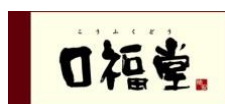
北海道産小豆を使ったつぶ餡は、小豆の風味や旨みがより引き立つように、自社工場で炊き上げています。

さらに、味と食感のアクセントとなる塩漬けした赤えんどう豆がゴロゴロと入っており、甘みと塩味のバランスが絶妙で、後を引くおいしさと大変好評です。



『豆大福』
(1個 税込 183円)

※店舗によって販売期間や価格が異なる場合がございます。
※画像はイメージです。



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出店し、ご家庭で気軽に楽しむ和菓子として好評。

現在全国で約170店舗を展開。ホームページ：<https://www.kakiyasuhonten.co.jp/cate/brand/?c=001006001>

【お問い合わせ先】

株式会社柿安本店 事業本部（広報）
〒141-0031 東京都品川区西五反田 8-1-14 最勝ビル 8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（9時～17時／土曜・日曜・祝日を除く）
HP：<https://www.kakiyasuhonten.co.jp/>