



1串で2種類の桜餅が楽しめる「柿安 口福堂」の季節限定商品
桜前線に合わせて販売する『よくばり桜餅』が今年も登場
3月下旬から九州・中国・四国の店舗で販売をスタート

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」「口福堂だんご」「柿次郎」で、桜の開花時期に合わせて1串で2種類の味が楽しめる『よくばり桜餅』を販売します。昨年初めて登場し、大変ご好評いただいた商品で、今年も期間限定で提供します。季節感や旬の食材を大事にする柿安ならではの発想で、桜前線に合わせて、最も開花が早いと予想される九州・中国・四国エリアの店舗を皮切りに、3月下旬から販売を開始する予定です。



※画像はイメージです

『よくばり桜餅』（1本 税込価格 172円）

北海道産小豆と国産もち米100%使用の素材にもこだわった一品
ピンクの桜餅と白い桜餅は見た目も華やかでお花見のお供にぴったり！

その名の通り、1串に2種類の桜餅が並んだよくばりな一品。ピンクの桜餅には北海道産小豆を丁寧に炊き上げたこし餡が、白い桜餅には滑らかな白あんが入っています。

国産もち米100%の道明寺粉を使用し、和菓子職人が、粘りの強さと柔らかさを最大限に引き出しました。口どけの良い餡と、もちりとしたもち米の食感をお楽しみいただけます。一口頬張ると、品の良い甘みと桜の葉の香りがふんわりと広がります。

見た目も華やかで可愛らしく、お花見はもちろんご自宅用からお土産まで、幅広いシーンでご利用いただける商品です。

昨年初めて販売し、大変好評だったことを受け、今年は売上目標を前年比110%とします。

桜の開花に合わせて、3月下旬に九州・中国・四国エリアの店舗を皮切りに販売をスタートし、桜前線と共に販売エリアが北上します。

※画像をご入用の方はご連絡ください。

※桜の開花状況により取扱い店舗や販売期間が変更になる場合があります。

※食材の仕入れ状況により価格が変更になる場合があります。

【 エリア別販売開始予定 】

- ・九州・中国・四国エリア (35 店舗) 3/22～ ・関西エリア (29 店舗) 3/25～
・東海・関東エリア (115 店舗) 3/25～ ・北陸・東北エリア (7 店舗) 4/1～

※桜の開花状況によって、各店舗の販売開始日の変更及び販売期間が異なる場合があります。

【その他の春限定商品】

見た目、味、香りで春を感じる華やかな和菓子が好評発売中



『桜餅』(1 個 税込 151 円)

国産もち米の道明寺粉を使用した餅に、こし餡を組み合わせました。春の兆しを感じさせる可愛らしい一品。



『花より団子』(1 本 税込 129 円)

ピンクと緑の餅に、桜の花とよもぎを細かく刻んで混ぜ込み、春を感じさせる 3 色団子に仕上げました。



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。



柿安 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出店展開を行い、気軽にご家庭で楽しむ和菓子として好評。現在全国で約 170 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 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/>