



フルーツ大福シリーズの新商品が登場！

本物のバナナそっくりの和菓子 『冷やしバナナ大福』

全国の「柿安 口福堂」「柿次郎」で6月1日から店舗を拡大して販売

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「柿安 口福堂」「柿次郎」では、現在一部店舗で試験販売中の、完熟バナナを使った見た目も完熟バナナそっくりの『冷やしバナナ大福』を2015年6月1日（月）から店舗を拡大して販売します。



『冷やしバナナ大福』（税込 150 円／1 個）

※写真はイメージです

まるで本物の完熟バナナのようなリアルさを再現

冷やすとより一層おいしいクールスイーツ『冷やしバナナ大福』が登場

『冷やしバナナ大福』は、バナナの香りがほのかに香る餅で、白餡にバナナペーストを練り込んだバナナ餡とカットしたフレッシュバナナを包み込んだ新感覚のフルーツ大福です。香り、形、食感もまるで本物のバナナのようなリアル感にこだわりました。バナナのおいしさを引き立てながらも、和菓子ならではの味わいを楽しんでいただけるように、職人が餅、バナナ餡、バナナのバランスを試行錯誤して仕上げた一品です。

フレッシュバナナの香りとおいしさを出すため、毎日、店頭でカットしたバナナを大福に入れるなど、必ず店頭で最終仕上げを行う「柿安 口福堂」だからこそできる大福です。また、見た目もこだわり抜いて、シュガースポット（完熟バナナの皮にできる茶色の部分）をココアで表現。完熟バナナの香りとバナナそっくりのフォルムがバナナ好きの心を誘います。さらに、夏に向けた和菓子であるため、冷蔵庫で少し冷やすとよりおいしく召し上がっていただけるように仕上げました。

3か月で50万個を販売目標として、お子様からご年配のお客様まで幅広いお客様にご提供してまいります。お土産にもご自宅用にも幅広くご利用いただける『冷やしバナナ大福』をぜひご賞味ください。

お子様のおやつから手土産まで幅広く活躍！
栄養価の高いバナナを使った柿安ならではの**新感覚大福**

バナナは満腹感を得られると共に、ご飯やパンより低カロリーの食品でありながら、ビタミンやミネラル、食物繊維を多く含み、あまり知られていませんがポリフェノールも豊富な万能食品といわれています。さらに、バナナに含まれているマグネシウムやセロトニンは、リラックス、安眠、イライラ解消などにも効果があるとされています。

フレッシュバナナを使用した新食感の『冷やしバナナ大福』は、育ち盛りのお子様のおやつとしても、おもたせにもご利用いただける和洋折衷の和菓子です。

年間 500 万個販売する『いちご大福』シリーズはじめ旬のフルーツを使ったバラエティ豊かな大福が続々登場！

「柿安 口福堂」では、大人気の『いちご大福』をはじめ、季節ごとに様々なフルーツ大福を販売しています。

中でも『いちご大福』シリーズは、年間 500 万個販売する大ヒット商品。『いちご抹茶大福』や『ホワイト生チョコいちご大福』など、バラエティ豊かなシリーズを展開しています。

その他、昨年は夏季に『ぶどう大福』、秋には『栗大福』などを販売し、人気を博しました。今後も旬のフルーツを使った新感覚のフルーツ大福をご提供します。



『いちご大福（こし餡）』
(税込 220 円)



『いちご抹茶大福』
(税込 230 円)

※画像をご入用の方はご連絡ください。

※店舗によって売切れ、取り扱っていない場合があります。ご了承ください。



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160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 総務人事部 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/