

報道関係者各位

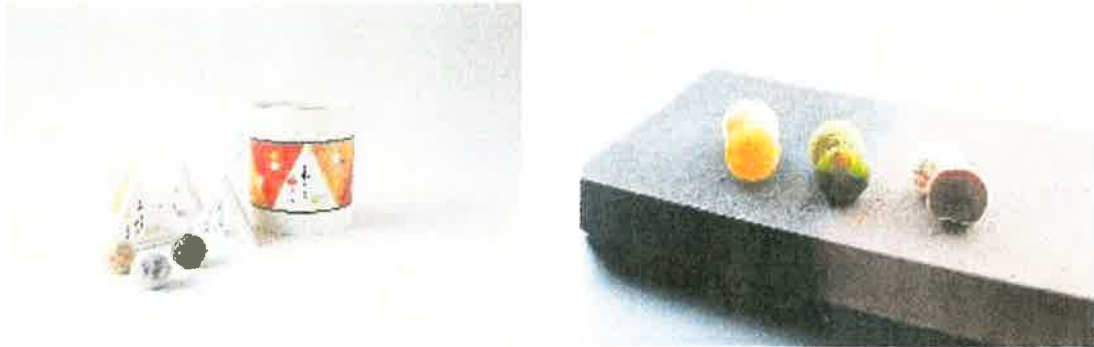


～伝統素材と和の遊び心の“上質な”出会い～
一口羊羹 新・「和三玉」発売のご案内

2014年9月吉日

株式会社 茜庵

株式会社 茜庵（所在地：徳島県 代表取締役社長 西川佳男）は「和三玉」（わさんだま）を、三種の風味の一口羊羹として、改良新発売いたします。



◎ “菓遊”茜庵が この秋ひらく、新しい扉。

古くは貴人に重用され、繊細な風味が徳島の地に受け継がれる「阿波和三盆糖」。日本屈指の清流、吉野川の清らかな水でたっぷりと炊き上げた「小豆」に「濃茶」の餡。豊かな自然が育む「北川柚子」に「鳴門金時芋」。恵まれた素材に囲まれ、お菓子作りが出来る喜びを 惜しみなく凝縮した「新・和三玉」。

ぽんっと一粒、口に運ぶと、まずはふわりと、和三盆糖の優しい風味。

すっとほどけて、上質な餡の甘みにかかります。□

最後は3種のアクセントが、ふくよかに香って、個性を残す。

舌の上で次々と変わっていく風味をお楽しみください。特に気取ったお菓子ではないけれど、まるでトリュフのような一口は、午後のちょっとしたひと時に ぴったりの風味です。

【濃茶：丹波大納言入】

こっくりと濃厚で甘みの深い「濃茶」に、丹波大納言をあわせた 贅沢な一口羊羹。

薄茶と濃茶 美しい2層の餡が、味に深みを加えます。

【鳴門金時：北川柚子入】

鳴門金時の最高峰「里むすめ」の ほくほくとした芋餡に、北川柚子の自家製ピールを加えた 華やかな一口羊羹。まろやかで優しい風味です。

【小豆：丹波黒豆入】

北海道産の瑞々しい小豆餡に、ふっくら炊いた大粒の丹波黒豆を忍ばせた一口羊羹。

口の中でほどけるような純白の和三盆糖をあわせ、口当たりよく仕上げました。

◎ 錦玉菓子「ゆうたま」と、一口羊羹「和三玉」の2つの風味。

四国産の5つの柑橘を使った 錦玉菓子「ゆうたま」の 甘酸っぱく 爽やかな風味。

阿波和三盆糖をたっぷりとまぶした3種の風味の一口羊羹「和三玉」の 深く上質な味わい。

二つの味わいで、この秋、茜庵の 一口菓”の世界がさらに広がります。まあるく愛らしい

報道関係者各位

2種の風味をお楽しみいただける様、お詰め合わせも各種ご用意致しております。



【商品仕様】



左：「和三五」7個入 本体価格 1,100 円＋税 中央：「ゆうたま」7個入 本体価格 880 円＋税
右：「和三五 / ゆうたま」アソート 30 個入 本体価格 3,200 円＋税

【和三五（わさんだま）発売情報】

販売開始日：2014 年 10 月 1 日

日保ち：約 30 日 / 特定原材料：使用していません

購入方法：茜庵本店・そごう徳島店・大阪店・オンラインショップ

◎茜庵のこだわり “四国の、そして日本の良い素材をお菓子に”

茜庵が位置する四国・徳島は 日本の美味しい食材の宝庫。「良い材料を使い、良いお菓子を作ること。素材を活かす手間暇を、決して惜しまないこと」を信条に、和の繊細な美意識を 美しい日本の風景を、小さなお菓子を通じて皆様にお伝えできればと願っております。



《本リリースに関するお問い合わせ先》

株式会社 茜庵（あかねあん）担当：西川 亮子 press@akanean.com

〒770-0852 徳島県徳島市徳島町 3-44 TEL:088-625-8866 / FAX:088-625-6780

営業時間：午前 9 時～午後 7 時（年中無休：元日のみ休）

オフィシャルホームページ www.akanean.com

公式フェイスブックページ <http://www.facebook.com/#!/akanean.jp>