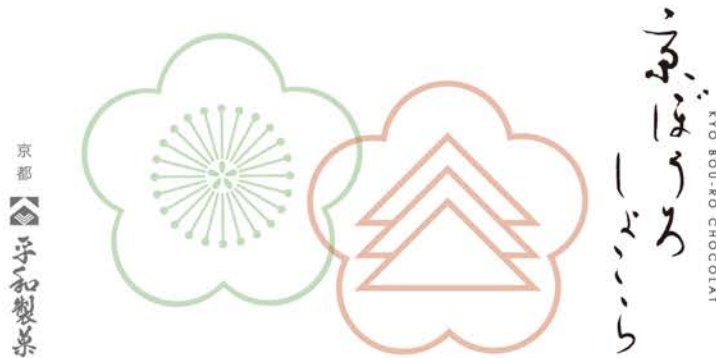




伝統と最新技術の新たな「京みやげ」 新食感『京ぼうろしよこら』

12月上旬

JR 京都駅内 SUVACO などにて販売開始



平和製菓株式会社(所在地：京都府伏見区、代表取締役：野田 英彦)は、2017年12月上旬に初のナショナルブランドのお菓子「京ぼうろしよこら お抹茶しよこら」、「京ぼうろしよこら ハッ橋しよこら」を発売致します。伝統の京菓子和最先端の技術を融合した、新世代の「京みやげ」です。



【商品特徴】

●伝統京菓子 お花のぼうろ

京銘菓そばぼうろを50年以上製造してまいりました平和製菓の魂です。サクサクと軽く仕上げ、素朴な旨味を感じられるそばぼうろです。今回発売する商品は、あえて「そば」を使わずに、より多くの方にお楽しみ頂けるよう「そば抜きぼうろ」にしてあります。



●最新技術 「さくさくチョコレート」

2016年より、液体化したチョコレートやクリームを固体に染み込ませる「含浸」ラインを導入致しました。新たな技術を使用し、他には無い新しい「京みやげ」を作り出す事に成功致しました。京の伝統菓子和チョコレートの融合「さくさくチョコレート」をぜひお楽しみ下さい。

たっぷりとチョコを浸みこませました!!



報道機関各位

2017年12月1日
平和製菓株式会社

●パッケージコンセプト

代表銘菓である花の形をモチーフに、白をベースに飾らず、シンプルなパッケージに致しました。「京ぼうろしよこら」の文字は京都の書家によるオリジナル文字を使い、ベースの白はお召し上がり頂く事でそれぞれの彩りをお楽しみ頂きたいとの願いを込めました。自分へのご褒美としても、大切な方へのお土産としてもお使い頂けます。



●新たな「京みやげ」

京都には沢山のギフト菓子があります。特に抹茶商品、八ッ橋は数えきれない程の種類があります。ですが、京都味×京銘菓×新技術の京みやげは、他に類を見ない「京×ぼうろ×しよこら」なのです。

京都味 × 京名菓 × 新技術
 京都府産宇治抹茶
 京都銘菓八ッ橋風味のチョコ
 ぼうろ
 しよこら

【商品詳細】

【お抹茶しよこら】

京都の茶畑を有する老舗製茶問屋から分けていただいた香り高く、青みのある京都府産宇治抹茶を使用。鼻に抜ける風味と、口中に広がる旨味をお楽しみ下さい。



【商品名】京ぼうろしよこら お抹茶しよこら

【内容量】12個入り

【賞味期限】常温 240日

【販売価格】1,080円（本体価格 1,000円）

【八ッ橋しよこら】

京都土産を代表する八ッ橋の味をチョコレートで表現致しました。さくさくの食感の後、旨味とニッキの香りがたまらなく食欲をそそる逸品に仕上がりました。



【商品名】京ぼうろしよこら 八ッ橋しよこら

【内容量】12個入り

【賞味期限】常温 240日

【販売価格】1,080円（本体価格 1,000円）

共通項目：【アレルギー】小麦、卵、乳

【コンタミ情報】落花生、エビ、カニ、そば

【販売店舗】

SUVACO ジェイアール京都伊勢丹
 その他 販売店

【本商品に関するお問い合わせ】

平和製菓株式会社

営業部 企画広報担当 西村 洋平

Mail : nishimura@heiwa-seika.co.jp

電話 : 075-601-1826 FAX : 075-611-6048