

土用の丑（7/29）は「うなぎ」のお菓子で過ごそう。 三大うなぎ商品揃い踏み。土用の丑限定商品を発売。



有限会社春華堂（本社：静岡県浜松市、代表取締役社長：山崎泰弘）は、本年の土用の丑にむけて定番商品の「うなぎパイ」に加えて、「うなまん」「うなぎサブレ」をリニューアルしました。また、これらを詰め合わせにした土用の丑商品として「うなぎ菓子詰め合せ」を7月16日（水）より数量限定にて販売します。

● うなぎにかける想い

春華堂は、昭和36年に発売した「うなぎパイ」を中心に、今では鰻のお菓子と言えば春華堂と言われる程広い認知度を持つまでに成長しました。また、土用の丑に際してはうなぎパイの需要が年々高まり、多くのお客様にお買い求めいただいています。そしてこのたび、「うなまん」「うなぎサブレ」を味、パッケージともにリニューアルしました。更に、土用の丑に際してこれらのお菓子を一度に楽しめる詰め合わせを数量限定で発売します。普段、静岡県、愛知県エリアを中心に販売しているうなぎパイですが、お客様のご要望にお応えして期間限定で関東・関西地区の百貨店などで販売を行います。

<特別販売予定 店舗> *敬称略、順不同

高島屋（高崎店、立川店）、阪急百貨店（宝塚店、川西店）

近鉄百貨店（桃山店、あべのアルカス近鉄本店、和歌山店）

イオン（浜松市野店、浜松志都呂店、浜松西店、富士宮店）、アピタ（浜北店）ほか

■ うなぎ菓子詰め合わせ



土用の丑限定、春華堂銘菓を一度に。

・春華堂の浜松銘菓「うなぎ菓子」を詰め合わせにしました。うなぎパイ、うなまん、うなぎサブレの3種類をお楽しみいただける商品です。

保存方法 常温保存、日保目安 30日

10個入 864円（本体価格800円）

<内容>

うなぎパイミニ3本、うなぎサブレ4枚、うなまん3個

■ うなまん



浜松銘菓

・浜松名産のうなぎの粉を練り込んだ生地は口当りがよく、とてもまろやか。餡は北海道産の白インゲン豆を100%使い、職人が心を込めて手づくりしました。皮の上品な風味や餡の自然な甘さがお口にやさしく広がります。

〈パッケージコンセプト〉

・暖簾でよく使われる藍染をモチーフに、伝統ある浜松らしいお菓子の老舗感と上質感を目指しました。

保存方法 常温保存、日保目安 30日



1個 118円 (本体価格110円)
12個入 1,425円 (本体価格1,320円)

■ うなぎサブレ



浜松のなつかし菓子

・フレッシュバターをたっぷり練り込んで、さっくりと軽やかなサブレに焼き上げました。うなぎ粉スパイスが、自慢の隠し味。どこか懐かしい味わいのうなぎ菓子です。

〈パッケージコンセプト〉

・うなぎ漁で使用する竹籠をモチーフ。

保存方法 常温保存、日保目安 30日



8枚入 432円
(本体価格400円)



12枚入 648円
(本体価格600円)



20枚入 1,080円
(本体価格1,000円)

〈本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先〉

有限会社 春華堂 経営管理室 (9:00~17:00)

【広報担当】飯島美奈、鈴木良治

電話 053-586-6767 FAX 053-585-7789

E-mail press@shunkado.co.jp