

昨秋即日完売の大人気商品「栗むし羊羹」 2016年9月9日（金）より直営店にて販売開始！



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）では、秋の季節限定商品「栗むし羊羹（ようかん）」を2016年9月9日（金）から春華堂直営店にて販売します。

秋の季節限定商品の「栗むし羊羹」はもちりとした食感と、風味豊かな栗の香りが口の中に広がる秋にぴったりな商品で、地元浜松では長年愛されている人気商品。また和菓子職人による手作りのため予め生産量が限られております。



《国産の新栗のみを使用》

中に入っている栗は、早い時期から安全で美味しいものを仕入れるため、国産栗のみを使用。ほっくりとした自然な味わいを大切にしたいため、その年に獲れたばかりの新栗だけを使用することにこだわっています。そのため、1粒1粒が、その時でしか出会えない新鮮な食材となります。



《北海道産小豆を使用した自家製餡》

さらに、こだわりの栗は皮付きのまま入荷し、和菓子職人によってひとつひとつ丁寧に皮を剥き、3日間、蜜に漬け込みます。蜜漬けは、少しずつ手間暇かけて行うことでゆっくりと糖度を上げていきます。このように毎年「栗むし羊羹」を作る和菓子職人たちの熱き思いが、1年また1年と積み重なることで、安定した美味しさをご提供しています。

《大好評につき用意したオンラインショップ分2,000本が、事前予約で完売》

昨年「栗むし羊羹」を求めて全国からオンラインショップへの注文が殺到し、生産本数の増加を行いました。即日完売するほど好評をいただきました。即日完売したことで、昨年手に取ることができなかったお客様より、「今年こそ食べたい！」「予約はまだ開始しないの！？」とのお声を多数いただきました。そこで昨年の反響を踏まえ、事前予約を6月30日よりオンラインショップにて開始し、店舗販売分とは別でオンラインショップ分として2,000本を用意。しかしこの用意した数量も超える予約注文が殺到したことからオンラインショップ販売分はまもなく終了致します。なお浜松市内の当社直営店舗では表題のとおり9月9日よりお買い求めいただけます。

<商品概要>



「栗むし羊羹」

もちりとした歯ごたえのあるこし餡が丁寧に蜜漬けされた栗たちをしっかりと包み込み、ひとつになりました。その切り口は、まるでこころと景色がかわる秋の空のよう。1切れごとに違う表情を楽しんでいたら、あっというまに1本なくなってしまうでしょう。

原材料名: こし餡・栗・砂糖・小麦粉・上新粉・澱粉・塩
アレルギー物質: 小麦

<商品・ラインナップ>



1本 ¥1,188



2本入 ¥2,484



3本入 ¥3,726

※価格は全て税込み表記です

<販売店舗>

<春華堂 直営店>

◆春華堂 本店	浜松市中区鍛冶町321-10	☎053-453-7100
◆佐鳴湖パークタウン店	浜松市中区富塚町1928-8	☎053-471-6100
◆佐藤店	浜松市中区佐藤2丁目35-23	☎053-411-1155
◆神田売店	浜松市中区神田町553	☎053-441-3340
◆うなぎパイファクトリー	浜松市西区大久保町748-51	☎053-482-1765
◆nicoe	浜松市浜北区染地台6-7-11	☎053-586-4567

<オンラインショップ>

http://ec.shunkado.co.jp/products/list.php?category_id=111

<お客様係>

0120-210-481 (受付時間 9:00-17:00)

<有限会社春華堂 広報担当>

有限会社春華堂 経営管理室 広報 (月～金 9:00～17:00)
【担当】鈴木・細川 【電話】053-586-6767 【FAX】053-585-7789
【e-mail】press@shunkado.co.jp