

ホットでも美味しい！？ “和カフェ”仕立ての寒天デザート

購入者の
8割※が
 リピーター

『豆ふるる』シリーズに秋冬限定商品が登場

【発売時期】2017年9月1日～2018年2月末予定

蒸し豆・佃煮・煮豆のマルヤナギブランドを展開する株式会社マルヤナギ小倉屋（神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本一郎）は、寒天と豆の組み合わせがおいしいハーモニーを奏でる『豆ふるる』シリーズより、秋冬限定の3商品を新発売いたします。発売から7年、春夏向けの寒天デザートとして販売して順調に売上を伸ばしてきましたが、購入者の約8割※を占めるリピーターのお客様より春夏限定を惜しむ声が多数寄せられ、「あずきほうじ茶ラテ」「くろまめ黒糖コーヒー」「あずき抹茶ミルク」の3商品を秋冬限定で発売する運びとなりました。カロリーは100kcal というヘルシーデザートで、寒天ののどこしを味わうには冷やして、カフェ仕立ての香ばしい風味を引き立てるには少し温めると、二刀流でお楽しみいただけます。2017年9月1日より全国のスーパーマーケット・量販店にて販売します。



豆ふるる あずきほうじ茶ラテ

規格 110g
 JANコード 4901148 075492
 賞味期間 常温 45日
 売価 113円（税抜）



豆ふるる くろまめ黒糖コーヒー

規格 110g
 JANコード 4901148 075409
 賞味期間 常温 45日
 売価 113円（税抜）



豆ふるる あずき抹茶ミルク

規格 110g
 JANコード 4901148 077915
 賞味期間 常温 45日
 売価 113円（税抜）

春夏バージョンとの違いは「コク深さ」と「やすらぎ」

お豆と寒天の絶妙なハーモニーはそのままに、肌寒い季節を意識して2つの特徴をプラス

- ①ほのかな香ばしさが豆本来の甘みを引き立て、コク深い味わいに。甘さは春夏商品より控えめです。
- ②和カフェをイメージした3つの味は、肌寒い季節にやすらぎをもたらします。

根強い人気のヒミツは「ありそうでなかった」スタイルと飽きのこない味

- ①さっぱりした後味の寒天ゼリーに、北海道産・国産の豆をゴロツツと粒のままプラスすることで、「豆を味わう」というコンセプトで、和菓子派にも洋菓子派にもご支持いただいております。
- ②ゴミの出ないエコな袋入りで常温保存OKという扱いやすさ。食べ切りサイズで価格もリーズナブル。

※購入者アンケートによる（n=72）