

“和カフェ仕立て”の豆と寒天のヘルシーデザート 人気の『豆ふるる』シリーズに秋冬限定商品が登場

2018年9月1日より販売開始

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、豆と寒天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商品を発売いたします。和カフェ仕立ての豆と寒天が絶妙なハーモニーを奏でる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てぜんざい風にと、多彩なアレンジでお楽しみいただけます。2018年9月1日より2019年1月中旬頃までの期間限定で、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）

「豆を味わう」というコンセプトのもと、さっぱりした後味の寒天ゼリーに、北海道産の豆をゴロッと粒のまま組み合わせることで和菓子派にも洋菓子派にもご支持頂いています。秋冬商品は肌寒い季節にホッとできるコク深さをプラスし、カフェ風に仕立てました。

豆ふるるは通年愛されるヘルシーデザートへ

昨年9月には秋冬商品の発売により、前年比で出荷数量が176%に伸長。春夏商品を購入しているお客様の約8割がリピーターという支持絶大の豆ふるる。今後は通年愛されるヘルシーデザートとして更なる成長が期待できる商品です。

