ちょっぴりおしゃれな

人の煮豆スイ



No.56-07-004 2014年7月30日

「和」イメージの煮豆がちょっぴりおしゃれなスイーツに

珈琲茶花豆・キャラメル白花豆"新発売!

~食物繊維がたっぷりで低脂質のヘルシースイーツ~

煮豆・佃煮のマルヤナギブランドを展開する株式会社小倉屋柳本(神戸市東灘区 代表取締役社長:柳本 一郎)は、おかず・箸休めなどのイメージの強い煮豆を今までにない発想で、ちょっぴりおしゃれな大人 の煮豆スイーツとして「珈琲茶花豆」「キャラメル白花豆」を新発売いたします。珈琲にキャラメルとお 茶の時間にピッタリなフレーバーを使用することで、食物繊維がたっぷりで低脂質が特徴の煮豆スイーツ が誕生しました。従来の煮豆のイメージを覆す、新感覚の煮豆としてお楽しみいただけます。

2014年8月10日より、全国のスーパーマーケット量販店にて販売開始いたします。



内容量:90g 希望小売価格:税込162円 サイズ:125×120×35 賞味期間:60日 JAN コード:4901148076727



キャラメル白花豆

内容量:90g 希望小売価格:税込162円 サイズ:125×120×35 賞味期間:60日 JAN ⊐- F:4901148076710

【煮豆から"和"のスイーツ煮豆へ】

大人の煮豆スイーツシリーズは、大人が美味しい炭焼きコーヒーの苦味、 また子供から大人まで好きなミルクキャラメルの懐かしい甘さが特徴で、 大粒のインゲン豆を使用した、ホクホクの食感に仕上げています。

また煮豆スイーツには食物繊維がたっぷり含まれており、更に低脂質なのでダイエットを意識している方のおや つにもヘルシーでピッタリです。

【珈琲茶花豆・キャラメル白花豆の特徴】

<珈琲茶花豆の特徴>

酸味と苦味のバランスが、茶花豆にぴったり合う炭焼コーヒーを選定。少し苦みを立たせることで、

甘すぎない大人の味を演出。

POINT

- ・炭焼きコーヒーを使用したビターな味わい
- ほろ苦さと甘さがを絶妙なバランスにまとめました

<キャラメル白花豆の特徴>

キャラメルの優しい甘さに練乳を加えることで、コクを引き出しました。白花豆の滑らかな食感に キャラメル味がピッタリ。

- 懐かしい甘さのミルクキャラメル味
- 練乳を加えコクのある甘さに仕上げました

POINT

陸小倉屋柳本

〒658-0044 兵庫県神戸市東灘区御影塚町 4-9-21 TEL 078-841-1456 FAX 078-841-1447 広報担当:大津寄(おおつき) info@maruyanagi.co.jp http://www.maruyanagi.co.jp