

お豆を味わう寒天デザート

「豆ふるるシリーズ」を人気の味の和スイーツにリニューアル!

豆と味付けを見直し、より風味豊かなデザートに。

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、初夏から夏にかけてぴったりな冷たいデザート「豆ふるる」シリーズをリニューアル発売します。2016年2月下旬より8月末までの期間限定で、全国のスーパーマーケット・量販店にて販売します。

（豆ふるるシリーズ）



豆ふるる ミルクあずき
 内容量：120g 希望小売価格：税込122円
 サイズ：125×120×35 賞味期間：45日
 JANコード：4901148 075447



豆ふるる 黒糖くろまめ
 内容量：120g 希望小売価格：税込122円
 サイズ：125×120×35 賞味期間：45日
 JANコード：4901148 075461



豆ふるる 抹茶あずき
 内容量：110g 希望小売価格：税込122円
 サイズ：125×120×35 賞味期間：45日
 JANコード：4901148 075485

【リニューアルポイント】

◆味の決め手は練乳。ミルクあずき

これまでのミルクフレーバーから、より深い味わいとなる“練乳”へと変更。練乳の優しい甘さであずきの風味がより引き立ちます。

◆人気の「和テイスト」、抹茶とあずきの組み合わせ

弊社実施の購入者アンケートでは、次に食べてみたい味として、宇治抹茶と小豆（あずき）の組み合わせが好まれました。不動の人気を誇る「抹茶とあずき」が豆ふるるシリーズに新たに加わります。

◆味をイメージしやすく。新パッケージへ。

練乳、抹茶、黒糖の素材の写真を入れ、味をイメージしやすいパッケージへとリニューアルしました。（「黒糖くろまめ」はデザインのみの変更です。）



【従来の商品特長】

- ◆北海道産十勝産の「エリモ小豆」、北海道産黒大豆「いわいくろ」を使用。
- ◆余分なゴミの出ない、エコな袋入り。
- ◆保存料不使用。
- ◆ヘルシーな寒天と豆の絶妙な食感が、50～60代の女性からご好評をいただいています。