

新感覚 和スイーツ

『豆ふるる』春夏シリーズが3年ぶりにリニューアル

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、お豆を味わう寒天デザート『豆ふるる』春夏シリーズ3品を3年ぶりにリニューアルいたします。2019年3月初旬頃より順次リニューアル予定で、全国のスーパー・量販店で販売いたします。

● お客様の声をもとに、夏場に食べたいスッキリした味わいにリニューアル

「少し甘さを抑えてほしい」、「もう少しスッキリした味わいが良い」等、お客様から頂いた声をもとに、3年ぶりに処方を見直しました。暑い夏場にも美味しく召し上がって頂けるようスッキリした味わいに仕立て、賞味期間も45日から60日に延長致しました。

【リニューアルのポイント】

ミルクあずき ミルク感を高め、よりスッキリした、やさしい甘さに

黒糖くろまめ 沖縄県産 黒糖を使用。黒糖の濃さを抑え、より後味を爽やかに

抹茶あずき 宇治抹茶の風味をより濃厚に、後味はほろ苦く

【シリーズラインナップ】



豆ふるる ミルクあずき

内容量 120g
JAN 4901148 075447



豆ふるる 黒糖くろまめ

内容量 120g
JAN 4901148 075461



豆ふるる 抹茶あずき

内容量 110g
JAN 4901148 075485

希望小売価格	113円(税抜)
商品サイズ	125×120×35
賞味期間	常温 60日

● 豆ふるる とは「豆を味わう」寒天デザート

「豆を味わう」というコンセプトのもと、後味さっぱりな寒天に、北海道産の豆をゴロッと粒のまま組み合わせ、素朴な味付けに仕上げた、新感覚和スイーツです。2010年の発売以降、50代以上の女性を中心[※]に、支持を頂いております。（[※]2017年 当社調べ）

