

㈱榮太樓總本舗との共同開発商品 6品が新発売

2018年9月10日(月)より発売開始

三菱食品株式会社（東京都大田区）は、株式会社榮太樓總本舗（東京都中央区）と共同で開発した新商品6品を、9月10日（月）よりスーパーマーケットをはじめとした全国の店舗で発売いたします。

<商品概要>

- 商品名 : 和菓子屋のぜんざい
内容量 : 130g（1個あたり）
希望小売価格 : 250円（税別）
商品の特長 : 原材料はグラニュー糖、小豆（北海道産）のみです。
ふっくらと炊き上げた素材のおいしさが味わえます。
カップごとに電子レンジで温められます。
販売期間 : 2018年9月10日から2019年2月末

※商品画像



<商品概要>

- 商品名 : 和菓子屋の栗ぜんざい
内容量 : 130g（1個あたり）
希望小売価格 : 320円（税別）
商品の特長 : 原材料はグラニュー糖、小豆、栗甘露煮だけです。
ふっくらと炊き上げた北海道産小豆のぜんざいに栗の甘露煮が一粒入っています。
カップごとに電子レンジで温められます。
販売期間 : 2018年9月10日から2019年2月末

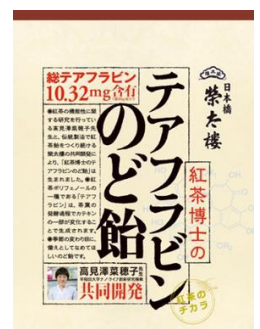
※商品画像



<商品概要>

- 商品名 : 紅茶博士のテアフラビンのど飴
内容量 : 80g（1袋あたり）
希望小売価格 : 200円（税別）
商品の特長 : 紅茶の機能性に関する研究者と共同開発しました。
テアフラビン（紅茶ポリフェノール的一种）を摂取し、季節の変わり目に“備え”としてなめるのど飴です。
早稲田大学ナノ・ライフ創新研究機構 高見澤先生と、長年にわたり飴を作っている榮太樓の共同開発商品です。
1袋80gあたりテアフラビン10.32mg含有。着色料不使用です。
発売日 : 2018年9月10日(月)

※商品画像



<商品概要>

- 商品名 : 蒸し金鰐小豆甘露煮入
 内容量 : 200g (1本あたり)
 希望小売価格 : 600円 (税別)
 商品の特長 : 北海道産小豆でつくった小豆甘煮を3日間蜜漬けし、
 さらに餡で包み込んで蒸し上げました。
 小豆本来の味を楽しめる蒸し金鰐です。
 レトルト技術で賞味期間121日となっています。
 発売日 : 2018年9月10日(月)

※商品画像



<商品概要>

- 商品名 : 蒸し金鰐きざみ栗入
 内容量 : 200g (1本あたり)
 希望小売価格 : 800円 (税別)
 商品の特長 : 北海道産小豆でつくった小豆甘煮を3日間蜜漬けし、
 きざみ栗を入れてさらに餡で包み込んで蒸し上げました。
 小豆本来の味と栗の美味しさを楽しめる蒸し金鰐です。
 レトルト技術で賞味期間121日となっています。
 発売日 : 2018年9月10日(月)

※商品画像



<商品概要>

- 商品名 : 金のはちみつかりんとう
 内容量 : 110g (1袋あたり)
 希望小売価格 : 280円 (税別)
 商品の特長 : はちみつの香りと風味が感じられるかりんとうです。
 上品な香りと甘さが魅力のおいしさです。
 世界中の蜂蜜の中から厳選した、
 山田養蜂場ブルガリア産コリアンダー蜂蜜を使用しています。
 発売日 : 2018年9月10日(月)

※商品画像



<株榮太樓總本舗との取組みについて>

(株)榮太樓總本舗と三菱食品(株)は1991年から流通市場向けの商品共同開発に取り組み、餡・かりんとう・羊羹など年間約25品展開しております。

「原料と製法にこだわり、美味しさを追求」を共同開発のコンセプトに、美味しく・体に良いものを求める人に向けて、特色のあるこだわりの原料を使用し、添加物をできるだけ使わない製法でつくっています。今後も、美味しいものを通じて、幸せ(心と体の健康)を届けることを目指してまいります。