

株式会社榮太樓總本舗との共同開発商品 8 品が発売 一部商品の外袋を紙素材へ変更

2021年9月6日(月)より発売開始

三菱食品株式会社（東京都文京区）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 8 品を、9月6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します。今回の発売に合わせて、プラスチックごみ削減取組の一環として、ひとくちようかん(既存1品、今回発売1品)の外袋をプラスチックから紙素材へリニューアルします。外袋には紙使用量 50%以上の素材を使用しております。

<商品概要>

1. 今回発売商品

- 商品名 : 黒みつきなこ葛もち
- 内容量 : 90g
- 希望小売価格 : 300円（税別）
- 発売期間 : 2021年9月6日～2022年2月末
- 商品特長 : 吉野本葛を使用した葛もちは、もっちり柔らかな食感。
沖縄県の黒糖で作ったコクのある黒みつを練り込み、香ばしいきなこをまぶしました。



- 商品名 : はちみつのだ餡 ゆず・檸檬
- 内容量 : 70g(個包装込)
- 希望小売価格 : 200円（税別）
- 商品特長 : 山田養蜂場の国産百花蜂蜜を使用。蜂蜜のまろやかな味わいと、温暖な気候で育てられた柑橘類の香りが相性の良い組合せです。
高知県のゆずを使用した餡と、イタリア・シチリア島のレモンを使用した餡の二つの味をお楽しみいただけます。



- 商品名 : 金のはちみつかりんとう
- 内容量 : 110g
- 希望小売価格 : 280円（税別）
- 販売期間 : 2021年9月6日～2022年2月末
- 商品特長 : はちみつの香りと風味が感じられるかりんとう。
上品な香りと甘さが魅力のおいしさ。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。



- 商品名 : おしるこ 小倉つぶ
- 内容量 : 160g
- 希望小売価格 : 220 円 (税別)
- 販売期間 : 2021 年 9 月 6 日～2022 年 2 月末
- 商品特長 : 小豆を丁寧に炊きあげ、風味・形をしっかり残しつつほどよい甘さのおしるこに仕立てました。和菓子屋のおしるこを手軽にご家庭でお楽しみいただけます。北海道産小豆使用。



- 商品名 : おしるこ 御膳こし
- 内容量 : 160g
- 希望小売価格 : 220 円 (税別)
- 販売期間 : 2021 年 9 月 6 日～2022 年 2 月末
- 商品特長 : 手間ひまかけ丁寧に練りあげたこしあんをたっぷり使用し、濃厚な風味でありつつもあっさりとした甘さのおしるこに仕立てました。和菓子屋のおしるこを手軽にご家庭でお楽しみいただけます。北海道産小豆使用。



- 商品名 : 和菓子屋のぜんざい
- 内容量 : 130g
- 希望小売価格 : 250 円 (税別)
- 販売期間 : 2021 年 9 月 6 日～2022 年 2 月末
- 商品特長 : 北海道産小豆を丁寧にふっくら炊き上げた、小豆本来の味が楽しめるぜんざいです。カップごと電子レンジで温めることができます。



- 商品名 : 和菓子屋の栗ぜんざい
- 内容量 : 130g
- 希望小売価格 : 320 円 (税別)
- 販売期間 : 2021 年 9 月 6 日～2022 年 2 月末
- 商品特長 : 北海道産小豆を丁寧にふっくら炊き上げた、小豆本来の味が楽しめるぜんざいです。栗の甘露煮一粒入り。カップごと電子レンジで温めることができます。



- 商品名 : ひとくちようかん はちみつ・黒糖
- 内容量 : はちみつ×2本、黒糖×2本
- 希望小売価格 : 300 円 (税別)
- 販売期間 : 2021 年 9 月 6 日～2022 年 2 月末
- 商品特長 : 山田養蜂場のはちみつを加えたなめらかなこし餡のはちみつようかん、沖縄県産の黒糖を加えたつぶし餡の黒糖ようかんの各2本入。北海道産小豆使用。どこからでもカットできる仕様に仕立てました。



2. 紙素材への変更

「食のビジネスを通じて持続可能な社会の実現に貢献する」ために、プラスチックごみ削減取組一環として、9月6日（月）よりひとくちようかん(既存1品、今回発売1品)の外袋をプラスチックから紙素材へリニューアルします。外袋には紙使用量 50%以上の素材を使用しております。



<株式会社榮太樓總本舗との取組みについて>

株式会社榮太樓總本舗と三菱食品株式会社は 1991 年から流通市場向け商品の共同開発に取り組み、飴・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作っています。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。

以 上