

～創業寛政元年、だし醤油のパイオニア「鎌田醤油」による母の日限定商品～  
期間限定“醤油リーフパイ”と香川の名産品が詰まった母の日ギフト

# 「さぬきのお菓子竹かごセット」

2017年4月3日（月）より300セット限定発売開始



鎌田商事株式会社（本社：香川県坂出市 代表取締役社長：鎌田武雄 以下、鎌田商事）は、株式会社ルーヴ（本社：香川県高松市鹿角町290-1 代表取締役：藤井二郎 以下、菓子工房ルーヴ）との共同開発商品、「醤油リーフパイ」と、香川の名産、和三盆を使用した香川銘菓を竹籠に詰合わせ、華やかにラッピングを施した母の日セット「さぬきのお菓子竹かごセット」を、300セット限定で2017年4月3日（月）より5月8日（月）まで、特設サイト（<http://www.kamada.co.jp/shop.hhh17.php>）で発売いたします。

鎌田醤油株式会社（以下、鎌田醤油）は、1789年（寛政元年）創業以来の家訓「最優等の醤油を作り、社会のお役に立って信用を得る」の心を守って伝統の醤油作りに励んで参りました。1965年に主力商品として、“だし醤油”の販売を開始。累計販売本数約4億（3億9,641万）個（※1）を記録、販売開始から50年の歴史のあるロングセラー商品となっています。

「醤油リーフパイ」は、香川産の原材料にこだわりながら、積極的に新しいスイーツを提案している菓子工房ルーヴと、食からみなさまに幸せをお届けしたいという思いが一致し、母の日のための特別なスイーツとして2016年に共同開発。昨年の母の日セットにおいて、大変ご好評をいただきました。なお、この「醤油リーフパイ」は、この母の日セットでしか手に入らない限定品となります。

この度、母の日ギフトとして、だし醤油の香ばしさがたまらない「醤油リーフパイ」と、香川県の銘菓5種類を竹籠に詰合せ、華やかなラッピングを施した「さぬきのお菓子竹かごセット」をご用意しました。香川の銘菓として、香川県の一部で古くから栽培されている「竹糖」を原料に職人がてまひまかけてつくる“和三盆”を使用した、「和三盆千菓子」「讃岐の岐三みるくつつみ」「讃岐の岐三ちよこつつみ」「和三盆ほろほろクッキー」。そして、香川名産のオリーブオイルを使用した「オリーブクッキー」を醤油リーフパイと一緒に詰め合わせた、香川の魅力が詰まったセットです。

全国2000人のお母さんに行った調査によると、母の日は「家族へ感謝をする日」との回答が一番多く、自分だけでなく、家族みんなで過ごしたいと思うお母さんが多いという結果となりました。（※2）「さぬきのお菓子竹かごセット」は、お母さん一人でも、またご家族と一緒に楽しめる母の日セットとなります。

今求められる味を追求し続ける鎌田醤油のスイーツと、讃岐の魅力が詰まった「さぬきのお菓子竹かごセット」で、皆様の感謝の気持ちを届けるお手伝いをしてまいります。

※1：集計期間1987年～2016年11月とした累計販売本数、200ml紙パックに換算した数字です。

※2：2016年スマートアンサー調べ

## さぬきのお菓子竹かごセット

昨年ご好評だっただし醤油の香ばしさがたまらない醤油リーフパイと、香川の名糖、和三盆を使用した香川の名産物が、オシャレな竹籠に入った詰合せです。

販売期間 : 2017年4月3日(月)～5月8日(月)  
販売サイト : <http://www.kamada.co.jp/shop.hhh17.php>  
販売価格 : 3,000円(税抜価格)※送料別  
※発送開始は2017年4月28日(金)～



## セット内容

### ▶醤油リーフパイ<5枚>

オリーブオイルを使ったパイの仕上げに、だし醤油を塗ることでより芳ばしく焼き上げた、菓子工房ルーヴとのコラボ商品。  
この母の日セットでしか味わえない限定リーフパイです。



### ▶和三盆千菓子<1箱>

Setouchi Art Iland セトウチアートアイランド  
せとうちのアートな島々をイメージしたカラフルな和三盆千菓子、  
和三盆糖の上品な甘さが堪能できる一品です。



### ▶讃の岐三みるくつつみ<2個>

コクのある和三盆の原料糖と、あずきミルク風味の白餡を  
ミルクとバターたっぷりの生地で包んだ和洋を究めた新讃岐銘菓。



### ▶讃の岐三ちよこつつみ<2個>

和三盆糖とあずきミルクの餡をスペイン産最高級チョコレート生地で  
包んだ味わい深い逸品。



### ▶和三盆ほろほろクッキー<1箱>

和三盆糖はもちろん、香川県産の緑茶・塩を使った、  
お口の中でほろほろと碎ける和風クッキー。



### ▶オリーブクッキー<2枚>

オリーブオイルを生地に練り込み丁寧に焼き上げた、オリーブ柄のクッキー。



## ご参考:鎌田醤油の「だし醤油」

1965年（昭和40年）、パイオニアとしてだし醤油の販売開始。鎌田醤油株式会社の社員が料理の際に、だしと醤油製品を活用して調理をしていたところにヒントを得て、開発されました。醤油の名産地讃岐の天然醸造醤油に、日本全国の特産地から厳選したさば節・かつお節・昆布の天然材料のだしを利かせ、普通濃口醤油の塩分より25%減塩した風味豊かなだし入り醤油です。累計販売本数3億9,301万個を記録、販売開始から50年の歴史のあるロングセラー商品となっています。



## ご参考:鎌田商事株式会社／鎌田醤油株式会社 会社概要

鎌田商事株式会社は、1789年（寛政元年）から220余年にわたって醤油作りを営んでいる鎌田醤油株式会社の醤油製品を、通信販売で全国にお届けするための販売会社として設立いたしました。

### 【鎌田商事株式会社】

■会社名	: 鎌田商事株式会社	■設立	: 1994年（平成6年）1月
■所在地	: 香川県坂出市入船町2-1-59	■代表取締役社長	: 鎌田武雄
■資本金	: 1,000万円	■社員	: 120名
■事業内容	: 醤油・調味料等の通信販売/農林水産物の販売/深層地下水の製造・販売		

### 【鎌田醤油株式会社】

■会社名	: 鎌田醤油株式会社	■創業	: 1789年（寛政元年）
■設立	: 1941年（昭和16年）2月	■所在地	: 香川県坂出市本町1-6-35
■代表取締役社長	: 鎌田武雄	■資本金	: 1,000万円
■社員	: 130名		
■事業内容	: 各種醤油製造販売（うどんつゆ・めんつゆ他、各種スープ製造販売）		