

# 「日本三大まんじゅう」柏屋薄皮饅頭 「ふるさと祭り東京 2017」出展のお知らせ ～今秋とれたての「新あずき」商品、東京で初お披露目～

株式会社柏屋(本社:福島県郡山市)は、全国の祭りと食が集まる祭典「ふるさと祭り東京 2017」に出展し、「新物あずき」100%の自家製あんを使った今年の「新あずき 柏屋薄皮饅頭」を東京で初お披露目いたします。



日本三大まんじゅうの一つとして知られる「柏屋薄皮饅頭」。今回の「ふるさと祭り東京 2017」では、東北・福島の銘菓として出展します。今季の新物あずきを使った「柏屋薄皮饅頭」の東京でのお披露目として、こしあん・つぶあんの2種類の味を販売し、初物の新あずきを触って体験できる展示を実施します。

## <新あずきについて>

- ◇日本人にとって特別な存在である「初物」。新米やワインのように、あずきにも「今年の味」があります。通常、秋に収穫されたあずきは、乾燥などを経て翌年の春に市場に出ることが一般的ですが、柏屋では、新物あずきをどこよりも早く味わえるように、生産者様のご協力でいち早く採れたてを入荷。「新あずき 柏屋薄皮饅頭」を季節・数量限定で提供し、好評をいただいています。
- ◇とれたての新あずきは、独特のみずみずしさと豊かな香りが特徴。新米と同じように水分が多いため柔らかく、口の中でほろっとほどける優しい食感と、若々しい豊かな香りと風味を楽しめます。

## <ふるさと祭り 2017 / 出展について>

ふるさと祭りの概要や最新情報は、公式 Web サイトをご覧ください。 <http://www.tokyo-dome.co.jp/furusato/>

- 期間: 2016年1月7日(土)～2017年1月15日(日) ※開催時間は日によって異なります
- 会場: 東京ドーム
- 出展場所: 新東北名産会 A53 ブース

### <日本三大まんじゅうとは>

「日本三大まんじゅう」と呼ばれ親しまれる、「志ほせ饅頭」(東京・塩瀬総本家)、「大手まんぢゅう」(岡山・大手饅頭伊部屋)、「柏屋薄皮饅頭」(福島・柏屋)。  
2020年の東京オリンピックに向けて和食が世界から注目を集める中で、3社が力を合わせて、まんじゅうの素晴らしさや和菓子文化の魅力を未来に継承し、世界に発信するため、様々な活動を実施しています。  
2016年は、3社が一同に会してパネルディスカッションや試食を行うイベント「日本三大まんじゅうサミット」を福島・東京と2回開催。

[http://www.usukawa.co.jp/usukawa/three\\_major\\_manjues/](http://www.usukawa.co.jp/usukawa/three_major_manjues/)



### <柏屋薄皮饅頭について>

#### ふくしま名物、1852年創業の柏屋の銘菓

厳選された小豆と、職人の匠の技で作られるこだわりの自家製あんが身上です。皮が薄く、あんの比率が多い割にはしつこくない甘さが人気で、福島名物として多くの人々に愛され続けています。

[http://www.usukawa.co.jp/usukawa/koshi\\_tsubu/](http://www.usukawa.co.jp/usukawa/koshi_tsubu/)

