

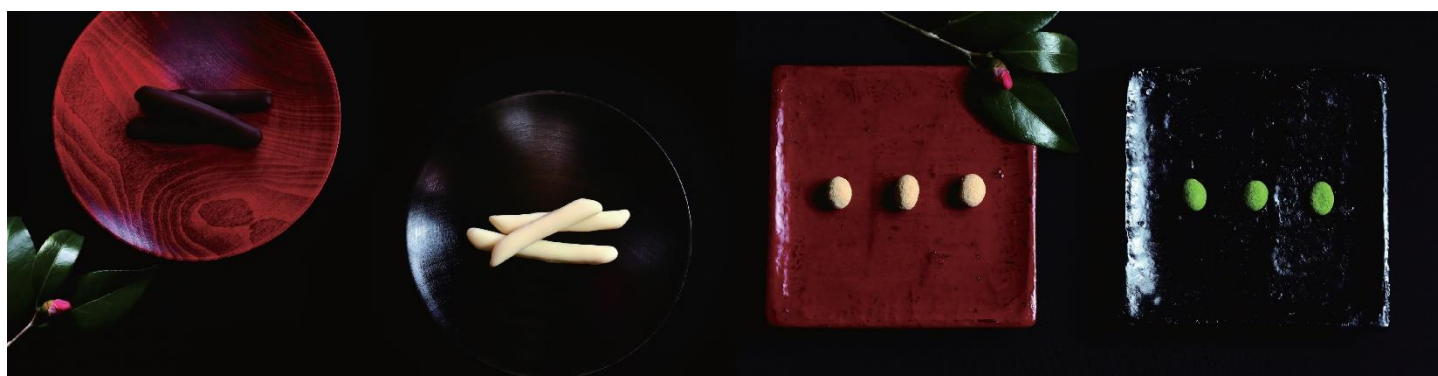
## 和菓子屋のこだわりチョコレート

### 柚子・黒豆の旨味をとじ込めた「心よせ」を1/15～販売開始

株式会社 叶 匠 寿 庵(かのう しょうじゅあん 本社：滋賀県大津市、代表取締役社長：芝田 冬樹)は、例年好評いただいている和の素材と製法にこだわった柚子や黒豆を使ったバレンタインチョコレート「心よせ」を2020年1月15日(水)～2月14日(金)まで限定販売いたします。

#### 心よせ イメージ

左から柚子(ダーク)、柚子(ホワイト)、黒豆きな粉、黒豆抹茶



#### ■和菓子として素材の美味しさを活かしたチョコレート

叶 匠 寿 庵が和菓子で使用している柚子や黒豆を、和菓子の干菓子を作る製法で旨味を凝縮させ、それぞれの味を損なわぬように選定されたチョコレートで包み込みました。

和菓子屋のこだわりを詰めたチョコレートです。

#### 「柚子チョコレートのこだわり」

使用している高知県北川村の柚子は、水はけのよい土地と朝晩の気温差で「黄金の果実」と言われる綺麗な玉を作ります。その美しく実った果実の皮を、柔らかく炊き上げて、瑞々しく爽やかで香り高い柚子ピールへと仕上げています。

チョコレートはスペイン産のクーベルチュールチョコレートを使用し、口どけが良く甘さが後に残らないため、素材の味を引き立たせ、口いっぱい広がる柚子の香りを楽しんでいただけます。

#### 「黒豆チョコレートのこだわり」

使用している丹波産の黒豆は、大粒でもっちりとした食感が特徴です。皮を破らぬように丁寧に炊き上げた黒豆を柔らかく乾燥させて、風味豊かなしぼり豆にしています。

チョコレートは甘さの中にもほんのりと苦みがあるスイートチョコレートを薄くかけることで、黒豆の風味と食感を感じられるよう仕上げました。

## ■「心よせ」のパッケージに込めた想い

パッケージには、日本の贈り物の装飾としての掛紙に紅色を使用しています。万葉集にも歌われている紅色は、深紅に染めるのに何度も紅花の染料に浸すことから恋心や愛情を表現する色として「想い色」とも呼ばれていました。紅の色と人の心を重ね、また素材を包むチョコレートに、内へ秘めた恋心や感謝の想いを込めて、日本人らしい「ゆかしさ」を表現しています。

普段は伝えることのない身近な方へ、改めて気持ちをさりげなく込められるような大人のチョコレートを演出しております。

## ■商品概要

販売日 : 2020年1月15日(水)~2月14日(金)

販売店 : 叶 匠壽庵 全店舗

店舗のご案内 : <http://www.kanou.com/shop>

商品ラインナップと価格 :

「心よせ 柚子 6本入」 税込 864円 / 柚子(ダーク)3本・柚子(ホワイト)3本

「心よせ 柚子 10本入」 税込 1,404円 / 柚子(ダーク)5本・柚子(ホワイト)5本

「心よせ 黒豆きな粉」 税込 864円 / 70g

「心よせ 黒豆抹茶」 税込 864円 / 60g

「心よせ 黒豆詰合せ」 税込 1,836円 / 黒豆きな粉 70g・黒豆抹茶 60g

叶 匠壽庵 公式ホームページ : <http://www.kanou.com>

叶 匠壽庵 公式 Facebook : <https://www.facebook.com/kanou.s>

叶 匠壽庵 公式 Instagram : [https://www.instagram.com/kanou\\_shoujuan/](https://www.instagram.com/kanou_shoujuan/)

## ■株式会社 叶 匠壽庵 概要

(1) 商号 : 株式会社 叶 匠壽庵

(2) 代表者 : 代表取締役社長 芝田 冬樹

(3) 本社所在地 : 滋賀県大津市大石龍門 4丁目 2-1

(4) 設立年月 : 1958年9月

(5) 主な事業の内容 : 和洋菓子の製造・販売、一般飲食業

(6) 資本金 : 7,980万円

## ■商品に関するお問い合わせ

株式会社 叶 匠壽庵

本社お客様センター : 0120-257-310

お電話でのご注文 : 0120-465-320