

2019年1月7日



～大寒(2019年1月20日)は「甘酒の日」～



「森永甘酒」を使用した伊勢丹新宿店オリジナル甘味

1月9日(水)より期間限定発売



寒さが一段と厳しくなるといわれる、二十四節季の“大寒”。2019年は1月20日(日)が“大寒”となります。この日は、日本記念日協会によって『甘酒の日』に制定されており、この時期に甘酒の需要もピークを迎えます。

森永製菓株式会社(東京都港区芝 代表取締役社長・新井 徹)は、2019年で発売50周年を迎える「森永甘酒」を商品に使用した甘味を、株式会社三越伊勢丹(東京都新宿区新宿 代表取締役社長・杉江 俊彦)の運営する伊勢丹新宿店で1月9日(水)より限定発売いたします。伊勢丹新宿店で取扱いのある7ブランドでの豪華な展開となります。

◆発売概要◆

実施日時:2019年1月9日(水)～ 販売期間は商品によって異なります。

場所:伊勢丹新宿店 本館地下1階 食品フロア 甘の味(和菓子売場)・カフェエシュクレ(洋菓子)

<鈴懸>

甘酒のプリン



香り立つ「甘酒」に爽やかなヨーグルトとブルーベリーを合わせた、なめらかなプリンです。

<ISSUI>甘酒ぷりん

～ふわふわ餅添え～



「甘酒」2種(液体と粉末タイプ)をブレンドした濃厚な甘酒ぷりんです。

<御笠山>

甘酒金時



ふっくら焼き上げた生地、「甘酒」で蜜漬け・練り上げた福白金時あんをはさみました。

<小布施堂 Shinjuku>

甘酒羊羹と栗羊羹



「甘酒」を使用した干し柿入りの甘酒羊羹と渋皮栗入りの栗羊羹を合わせました。

<パティスリー キハチ>

甘酒と苺のフラン



「甘酒」らしい芳醇な香りとなめらかな口どけが魅力のフランです。

<老松>

甘酒餅



水を「甘酒」に置き換えて練った餅に、和三盆糖と「粉末甘酒」をまぶしました。

<富久屋>

甘酒入り一枚流し羊かん



「甘酒」入りの流し羊羹に懐かしい冬の情景を描きました。※写真:2枚入

<富久屋>

甘酒入り白椿餅



厳しい寒さの中で、凜と咲く寒椿をイメージした甘酒餅です。

◆商品概要

※価格は全て税込です。

店舗名	鈴懸	ISSUI	御笠山	小布施堂Shinjuku
商品名	甘酒のプリン	甘酒ぷりん ～ふわふわ餅添え～	甘酒金時	甘酒羊羹と栗羊羹
商品画像				
商品特長	香り立つ「甘酒」に爽やかなヨーグルトとブルーベリーを合わせた、なめらかなプリン。こしあんと共にお楽しみください。	「森永甘酒」(液体と粉末タイプ)2種ブレンドした濃厚な甘酒ぷりんです。ふわふわのお餅と大納言小豆のつぶあんを添えてどうぞ。	ふっくらとした上品な生地と、「甘酒」で蜜漬け・焼き上げた福白金時あんのやさしく豊かな味わいをご堪能ください。	干し柿入りの甘酒羊羹と渋皮栗入りの羊羹を合わせました。「甘酒」や干し柿の甘みと栗のほくほく感をお楽しみください。
店頭価格	432円	756円	216円	378円
販売期間	2019年1月9日(水) ～1月20日(日)	2019年1月9日(水) ～1月20日(日)	2019年1月9日(水) ～1月31日(木)	2019年1月9日(水) ～1月31日(木)

店舗名	パティスリー キハチ	老松	富久屋	
商品名	甘酒と苺のフラン	甘酒餅	甘酒入り一枚流し羊かん	甘酒入り白椿餅
商品画像				
商品特長	森永甘酒らしい芳醇な香りとなめらかな口どけが魅力のフラン。甘酸っぱい苺のおいしさと絶妙に調和します。	餅を練る際の水を「甘酒」に置き換えて作りました。和三盆糖と「粉末甘酒」を合わせ、餅にまぶし風味豊かに仕上げました。	雪原を跳びはねるうさぎに恋した雪だるま。雪の下には春待つ花々。懐かしい情景に可愛らしさをプラスしました。	寒気の中で凛とした姿を見せて咲く寒椿。清々しいほどの白が心を清めてくれそうです。
店頭価格	605円	702円	1枚 972円 ※写真は2枚入り	270円
販売期間	2019年1月9日(水) ～1月15日(火)	2019年1月9日(水) ～1月21日(月)	2019年1月16日(水) ～1月22日(火)	2019年1月16日(水) ～1月22日(火)