

匠の技と経験が融合した「かりんとうまんじゅう」誕生!

和泉屋×有限会社 中田屋



▲「かりんとうまんじゅう」
1袋2個入 150円

しっとり生地と餡の見事な調和は和泉屋の伝統、あっさり香ばしくカリカリサクサクの食感の中田屋のこだわり。二人の匠の長年培われた技と経験により生み出された新食感をぜひ一度ご賞味ください。

(1袋2個入150円 4袋入1箱700円 6袋入1箱1000円 和泉屋のみで販売)

御菓子司「和泉屋（康生通西）」では、このほど匠の技を融合し、愛らしい姿と食べやすい大きさの「かりんとうまんじゅう」を発売、初日から完売する大人気商品として注目を集めています。

厳選した北海道産小豆を使用した自家製の餡をミネラル豊富なオリジナル黒糖の生地ですりつぶしに包み、上質な米油でじっくり揚げたこだわりの逸品。

三代目の奈倉啓介さんが、創業80年を記念して新商品をとおり、「ありがとう かりんとう」で有名な「(有)中田屋（能見通）」の伊與田晃浩代表取締役を訪れたのは、今年の初め。お客様が喜ぶ事を第一の信条とする職人同士の二人は意気投合。約3ヶ月間の試行錯誤を重ねて誕生した心意気。



写真右：和泉屋の奈倉啓介さん
左：(有)中田屋の伊與田晃浩さん

【和泉屋】 本店： 岡崎市康生通西2-6 ☎(0564)21-5786 営業時間：午前9時30分～午後7時 水曜定休
代表 奈倉秀伊氏 明大寺店：岡崎市明大寺町的場13-1 ☎(0564)53-7726 営業時間：午前10時～午後6時 水曜・日曜定休

【有限会社 中田屋】 岡崎市能見通1-44 ☎(0564)21-3057 営業時間：午前10時～午後4時 土曜・日曜・祝日定休
代表取締役 伊與田晃浩氏 URL <http://www.nakataya.org/>

老舗の醸造味噌をオリジナルブレンドした「味噌だれ」を新発売!

名代とんかつ 一休(有限会社 一休)



歴史が育てた岡崎の味「味噌だれ」▲
1本150g 380円

医食同源をおもてなしの心とし、地場でとれる旬の素材にこだわったとんかつ料理のお店「名代とんかつ一休（真伝町）」では、このほど「味噌だれ」を発売、地元老舗醸造味噌をオリジナルブレンドした商品として注目を集めています。

八帖町の(株)まるや八丁味噌と(資)八丁味噌の「八丁味噌」、在家町の(株)杉浦醸造所の「御前味噌」との調和から生まれた歴史とコクの深さを有する「味噌だれ」です。

かけてよし、つけてよしのこの商品は、店頭や通販の他、昨年12月にオープンした道の駅「藤川宿」などでも購入することができます。

「今後は赤洪町のオカザキ製パン(株)とコラボして、この味噌だれを使った“味噌カツバーガー”を発売し、地元の名物に出来たら嬉しいですね」と語るのは加藤三智代取締役。正しく歴史が育てた“岡崎の味”を是非一度ご賞味ください。



写真左：取締役 加藤三智代さん
右：広報担当 加藤久美子さん

【有限会社 一休】 代表取締役 加藤博康氏 岡崎市真伝町字前田18-2 ☎(0564)21-5786 <http://www.ikkyuthankyou.com/>
営業時間：(ランチタイム) 午前11時～午後2時半 (オーダーストップ午後2時)
(ディナータイム) 午後5時～午後9時 (オーダーストップ午後8時) 月曜・火曜定休