



～長野県が生んだ新食感のあん入りマシュマロ～
新作『ふんわり仕立て 安曇野のわた雪』を先行発売

株式会社エイワ(本社 東京都世田谷区)は、マシュマロに小豆あんを入れた従来の「安曇野のわた雪」をリニューアルし、安曇野銘菓「ふんわり仕立て 安曇野のわた雪」を地域限定で先行発売いたします。

「ふんわり仕立て 安曇野のわた雪」は、マシュマロの“柔らかさ”を追求した新食感のあん入りマシュマロです。どら焼きや大福などの広く親しまれる小豆あん菓子よりも柔らかい仕上がりを目指しました。賞味期限は短くなりますが、製法を変える事によって口どけ良く、柔らかな生菓子風の食感を実現しました。和菓子の定番である小豆あん菓子の開発にあたり、風味をしっかりと出したつぶしあんを使用しています。口の中ですっとマシュマロが溶けて小豆の香りと旨みが広がります。食後のデザートやお茶菓子里にピッタリな和のマシュマロです。

和テイストのマシュマロは年々定着しつつあります。発売より15年以上親しまれてきた安曇野銘菓「安曇野のわた雪」を、新しい和のマシュマロとして提案します。

※個包装デザイン



※商品中身 小豆あん(つぶしあん)



■商品特徴

- やわらかな新食感の小豆あん入りマシュマロです。
- 上品な甘さのふんわり仕立ての桜餅風味マシュマロで、小豆の風味が生きる皮を残したつぶしあんをマシュマロで包みました。北海道産の特別栽培(*1)小豆を使用しています。
- 長野県安曇野の自然と和のお茶菓子らしさを表現したパッケージです。外装と個包装紙には安曇野のシンボルである山々や清らかな水をイメージさせるイラストを取り入れました。
- 和紙柄を印刷した個包装は、分け合うなどの場面に便利です。
- おいさを保つために脱酸素剤を封入しています。外装開封後はお早めにお召し上がりください。
和菓子が好きな方、特に40代以上の方に向けて提案します。

*1「特別栽培」とは

栽培される地域での節減対象農薬の使用回数が50%以下、化学肥料の窒素分量が50%以下で栽培された農産物です。

■商品概要

商品名	6個 ふんわり仕立て 安曇野のわた雪
シリーズ名	安曇野銘菓
発売時期	2016年4月
発売地区	中国地方、九州地方エリア限定
内容量	6個

■ この件に関するお問い合わせ

株式会社エイワ マーケティング部

東京都世田谷区経堂1丁目5番地4号

電話:03-3439-7041 (代表)