

人気のどらシリーズから今年も登場
生どら あんずクリーム
店舗およびインターネットにて販売

昭和20年(1945年)、京都で創業し、伝統の京菓子文化を大切に守り続けながらも革新的な商品を開発しつづける株式会社鼓月(本社:京都市伏見区 代表取締役社長:中西 英貴)の、2006年に誕生した和菓子ブランド「京菓子処 洛心館」では、看板シリーズ『生どら』から季節限定『あんずクリーム』を販売します。



■ 商品紹介

あっさりとした甘さの粒餡と、こだわりの特製クリームを組み合わせた、冷してお召し上がりいただく洛心館人気の“生どらシリーズ”から、季節限定の『あんずクリーム』が今年も登場します。通常のどら焼きよりもきめが細かく、香ばしく焼き上げることで特製クリームと粒餡の甘さを引き立たせています。丁寧に職人が炊き上げた大納言小豆に、あんずのやさしい甘さが絶妙です。暑い時期でも美味しくお召し上がりいただける、ひんやりと冷たい生どらをどうぞご賞味ください。

■ 概要

商品名 : 生どら (あんずクリーム) ※要冷蔵保存
販売期間 : 5月中旬～8月末予定
販売店舗 : 洛心館、オンライン販売 URL: <http://www.rakushinkan.jp/shopping/>
価格(税抜) : 1個 200円 5個 1050円 10個 2100円

<「洛心館」および商品に関するお問い合わせ先>
株式会社鼓月 広報担当:改田(かいだ)
住所:京都市伏見区横大路下三栖東の口11番地
TEL:075-623-1651 / FAX:075-623-1656