

2017年4月5日
にいがた本高砂屋

オープン5周年記念企画第一弾

雪解け、摘み立ての香りを包み、感謝の気持ちを届けます！
『魚沼ふきのとうおはぎ』 4月23日（日）より限定販売開始

和菓子製造販売を行う「にいがた本高砂屋」（旧湯之谷村大沢）では、開店5周年記念の限定商品第一弾として、表記商品を4月23日（日）より限定販売致します。

当店は全国展開する和洋菓子メーカー本高砂屋（本社神戸市）の新潟工場敷地内にあり、新潟（とくに魚沼）の食材を生かし、当社ならではの製造技術を生かした和菓子作りを行っています。

平成24年に直営店開店以来、地元の皆様や観光客にもご愛顧いただいております。当店では5周年を迎える本年、もっと県内のみなさんに本高砂屋が新潟にあり、地元食材を生かした旬の和菓子を製造販売していることを広く知っていただきたいとの思いで、5周年の感謝の気持ちを込めた記念商品として本商品を企画。摘み立てのふきのとうを自社製白餡と合わせ、黄金もちを包んだ逸品です。甘さの中にほのかな苦みを感じ、魚沼の春の香りを楽しんでいただける限定品です。当店では、5周年記念として今後も記念商品、各種イベントを企画しております。



商品概要 ◇商品名 「魚沼ふきのとうおはぎ」
◇価格 1個 173円（税込）
◇販売場所 下記の住所の当店のみ
（営業時間 10:00～18:00）
◇販売期間 4月23日～5月中旬

◇このリリースに関するお問い合わせ先◇

株式会社本高砂屋新潟工場「にいがた本高砂屋」 担当者 池田英昭

〒946-0073 新潟県魚沼市大沢 205-1 TEL 025-793-7002 FAX 025-792-3225

URL <http://www.niigata-hontaka.com> E-mail hideaki.iked@hontaka.co.jp

