

^{ボンナ}**Bonna限定！2種の栗を使った洋風和菓子**

栗まんじゅう

渋皮マロン・栗甘露煮

2016年9月16日(金) 新発売

このたび株式会社中村屋（代表取締役社長 鈴木達也 東証第一部：2204）は、洋風和菓子「栗まんじゅう」（「渋皮マロン」と「栗甘露煮」）を9月16日（金）に発売いたしました。

中村屋は1901（明治34）年、パン屋として創業。1909（明治42）年には和菓子の製造・販売を始め、大正時代からは洋菓子の製造・販売も手がけてまいりました。

新商品「栗まんじゅう」は、これまで培ってきた和洋菓子の技術を生かし、2種の栗を丸ごと一粒、それぞれの栗と相性のよい洋風・和風の餡で包み、さらにバターを使用したしっとり口どけのよい生地を手包みし、焼き上げました。お一つからギフト規格までご用意しており、ご自宅用でもご贈答用でもご利用いただけます。秋の味覚「栗」の美味しさを、ぜひ「栗まんじゅう」でご堪能ください。



洋風と和風が楽しめる

一粒栗の栗まんじゅう

《渋皮マロン》

《栗甘露煮》

【商品特徴】

①こだわりの一粒栗

渋皮がついたまま蜜漬けた「渋皮栗」、渋皮をむいて蜜漬けた「むき栗」の2種類は、丸ごと一粒を使用し、豊かな栗風味をお楽しみいただけます。

②口どけのよい生地で一つ一つ手包み

バターを使用したコクのある口どけのよい生地で薄皮に仕上げ、小ぶりで食べやすくかわいらしいサイズの栗まんじゅうに仕立てました。一つ一つ丁寧に手包みしています。

【商品詳細】

商品		
商品名	栗まんじゅう 渋皮マロン	栗まんじゅう 栗甘露煮
味の特徴	渋皮がついたまま蜜漬けた「渋皮栗」を一粒、香り豊かなラム酒とフランス産のマロンクリーム入りの洋風栗餡で包み、しっとり焼き上げた栗まんじゅうです。	渋皮をむいて蜜漬けた「むき栗」を一粒、刻んだ栗と栗蜜入りの風味豊かな和風栗餡で包み、しっとり焼き上げた栗まんじゅうです。
内容量	1 コ	
価格（税別）	230 円	
発売日	2016年9月16日（金）	
賞味期間	14 日	
販路	スイーツ&デリカ <small>ボンナ</small> Bonna 新宿中村屋 (新宿中村屋ビル 地下1階)	
URL	http://www.nakamura.co.jp/bonna/	

【ギフト規格内容】

商品名	価格 (税別)	詰め合わせ内容（標準）	
		渋皮マロン	栗甘露煮
栗まんじゅう 6コ入	1,430 円	3 コ	3 コ
栗まんじゅう 12コ入	3,000 円	6 コ	6 コ
栗まんじゅう 20コ入	4,950 円	10 コ	10 コ



《栗まんじゅう 12コ入》

■会社概要

商号 : 株式会社 中村屋（東証第一部 証券コード：2204）
代表者 : 代表取締役社長 鈴木 達也
所在地 : 〒160-0022 東京都新宿区新宿三丁目 26 番 13 号
創業 : 1901（明治 34）年 12 月 30 日
設立 : 1923（大正 12）年 4 月 1 日
事業内容 : 各種和洋菓子、パン、食品の製造・販売、レストランの経営
資本金 : 74 億 6,940 万円（平成 28 年 3 月 31 日現在）
URL : <http://www.nakamura.co.jp/>