

さくら咲く【たねや】春商品が新登場 北海道産白小豆を使用した限定商品を全国で販売



和菓子製造販売を行う株式会社たねや（本社：滋賀県近江八幡市、代表取締役社長：山本昌仁^{やまもとまさひと}）は、北海道産白小豆^{しろしよず}を使用した春の商品を全国のたねや店舗およびオンラインショップにて随時発売いたします。新商品は「ふくみ天平 さくら」「さくら羊羹」「ぜんざい さくら」の3種類。春の贈り物やご自宅での団らんに華やかな桜の香りを添えた和菓子をお楽しみください。

・北海道産白小豆「キタホタル」使用

一般的な和菓子の白餡には、白いげん豆を使用されていることが多いですが、新商品の「ふくみ天平 さくら」「さくら羊羹」「ぜんざい さくら」の3種類には、北海道産の白小豆「キタホタル」を使用しています。

■白小豆「キタホタル」

北海道の契約農家から運ばれる白小豆「キタホタル」は粒子が細かいため、なめらかで舌触りもよく、あっさりとした小豆本来の上品な甘みが特徴です。赤い小豆と同じように小豆本来の味を楽しんでいただきたいと、たねやでは定番商品の「どらやき 白小豆粒餡」や日牟禮乃舎限定の「権兵衛最中^{ごんべい}」などにも白小豆を使用しています。

■希少と言われる理由

赤い小豆に比べ栽培方法が難しいとされる白小豆は、品種の特徴として発芽率が低く、病気や虫にも弱いと言われています。また環境の変化に弱く、猛暑や長雨などの影響で収穫量が著しく低下する年もあります。

■春の新商品

新商品には、大切に育てられ厳しい品質検査をクリアした「キタホタル」を使用。白餡を白く明るく仕上げ美しい白色もお楽しみいただけるよう丁寧に製餡しました。生産者の努力と和菓子職人の技術で完成した新商品で華やかな春の訪れをお楽しみください。

■たねやサイト：「たねやのあんこ」をめぐる旅

<https://taneya.jp/special/specialty/>

■ラ コリーナ日誌：「素材をめぐる旅—白小豆—」

https://taneya.jp/la_collina/blog/detail/487



▲白小豆「キタホタル」

・白い小豆を使用した限定商品は3種類

■ふくみ天平 さくら

たねやの代表銘菓「ふくみ天平」に香り高い桜の葉を加えました。最中種と求肥それぞれに桜の葉パウダーを加え、求肥を包む餡には風味のよい北海道産白小豆を使用しています。おもてと裏で色が違う桜の花に見立て、薄桃色と桃色の2色の最中種をご用意いたします。

【価 格】1個 238円（本体価格220円）
ふくみ天平・ふくみ天平 さくら詰合せ（各3個）6個入
1,404円（本体価格1,300円）

【日 保 ち】23日間

【販売期間】2月15日～3月末予定

【販売店舗】たねや全店舗
たねや・クラブハリエ公式オンラインショップ



■さくら羊羹

北海道産白小豆の風味と旨みを引き出しました。のどごしよくやわらかく仕上げた、あっさりとした羊羹です。桜花と桜葉をフリーズドライ加工でクランチ状にした、別添のさくらクランチをお好みの量でかけていただくことで鮮やかな桜色とふくよかな香りもお楽しみいただけます。

【価 格】1個 486円（本体価格450円）
3個入 1,620円（本体価格1,500円）
6個入 3,132円（本体価格2,900円）

【日 保 ち】45日間

【販売期間】2月下旬～3月末予定

【販売店舗】たねや全店舗
たねや・クラブハリエ公式オンラインショップ



■ぜんざい さくら

北海道産の白小豆を風味豊かにふっくらと炊き上げたぜんざい。添える餅は、米どころ近江で穫れた滋賀羽二重糯のみを使用した杵搗き餅。食感もなめらかに、スッキリとした味わいのぜんざいには、別添のさくらクランチをお好みでかけてお召し上がりいただけます。

【価 格】1個 702円（本体価格650円）
3個入 2,322円（本体価格2,150円）
6個入 4,536円（本体価格4,200円）

【日 保 ち】45日間

【販売期間】2月15日～3月末予定

【販売店舗】たねや全店舗
たねや・クラブハリエ公式オンラインショップ



■たねや・クラブハリエ公式オンラインショップ：<https://shop.taneya.co.jp/>

会社概要



株式会社たねや
所在地：〒523-8533 滋賀県近江八幡市北之庄町 615-1
URL：<https://taneya.jp/>

【取材に関する問い合わせ先】
たねや・クラブハリエ 営業部広報室
TEL:0748-31-3844 E-mail:press@taneya.co.jp
※取材いただける際は、事前に御一報お願いいたします。

