

ぜんざいがさらに美味しくなり、プラスチック 23%削減容器でリニューアル



和菓子の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）は、2022年11月下旬より販売する冬季限定の「ぜんざい」をリニューアルして販売いたします。

リニューアルしたぜんざいは小豆の炊き方を一から見直し、より美味しく味わっていただけるよう小豆の味と食感にこだわりました。味の決め手である小豆は北海道産小豆を使用し、素炊きの時間を調整することで美味しさを引き出しています。風味豊かに炊き上げた小豆は、ふっくらとやわらかく、すっきりとした味わいのぜんざいに仕上がります。たねやの地元近江で収穫された、滋賀羽二重糯をつかった杵搗き餅とご一緒に小豆本来の旨味を存分にお楽しみ下さい。

また、従来のプラスチック容器を見直し、レトルトパウチへとリニューアル。プラスチック使用量を23%削減いたしました。2022年は「たねや寒天」プラスチック68%削減、「本生羊羹」プラスチック41%削減に加え、リサイクルできるアルミ容器へ変更してきました。今後も環境に配慮した資材への切り替えを進めてまいります。



ぜんざい 旧パッケージ

従来容器：プラスチック 8.5g 使用（容器、蓋フィルム）



ぜんざい 新パッケージ

レトルトパウチ：プラスチック 6.5g 使用・プラスチック 23%削減

たねや創業ストーリー <https://prtimes.jp/story/detail/x06aoPiRWOB>たねやホームページ <https://taneya.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、事前にご連絡頂けますよう御一報お願いいたします。

