

《年末年始のご挨拶に、お正月の食卓に》

2024年の干支：辰入り上生菓子セット&のし餅・こし餡セット
オンラインショップにて予約販売開始

～老舗和菓子店の職人が作り上げる和の品々で新年を迎えてみては？～



株式会社丸三老舗(本社：茨城県鹿嶋市、代表取締役：笹沼和彦、以下「丸三老舗」)は、2024年の干支：辰をモチーフとした練切が入った新春上生菓子セットおよび、新潟県産のもち米「わたぼうし」を職人がつき上げたのし餅と北海道産の厳選した小豆使用したなめらかなこし餡のセットの予約販売を、丸三老舗公式オンラインショップにて開始いたしました。

■職人が一つ一つ作り上げた繊細な上生菓子／来年の干支「辰」モチーフの練切は、凛々しくもかわいらしいフォルム

2024年の干支「辰」を、練切で表現しました。丸み帯びてかわいらしいフォルムの辰に加え、正月らしいモチーフの上生菓子をセットにしました。猫好きな職人が作る「招き猫」、お正月に欠かせない「鏡もち」、元旦のご来光を表現した「初日の出」、一つ一つ少しずつ表情の異なる「だるま」は練切で、一つ一つ職人の手作業で作ります。また、縁起物の「松竹梅」はきんとんで表現し、松には鹿嶋市名産の鹿嶋松も込められています。

ご家族が集まる年末年始。新春の食卓を彩りを添える一品としてだけでなく、年末年始のご挨拶にご利用いただけるよう、セット箱には年始の雰囲気にぴったりな掛け紙に、金ゴムリボンを合わせました。

**■新潟県産もち米「わたぼうし」使用／お米の甘さと風味が感じられるのし餅と、自家製こし餡をセットでお届け**

もち米「わたぼうし」は、粒が大粒で炊き上げた際の光沢もよく、こがねもちにも負けない高級もち米の品種の一つです。

そんなもち米を100%使用し、熟練した職人がつくるお餅は、ただ柔らかいだけでなくしっかりと歯応えも感じられます。そしてお米の本来の甘みや風味をじっくりと味わえ、毎年リピーターの多い商品です。つきたてを業務用冷凍庫で急速冷凍させてお送りいたします。

職人が毎朝丁寧に炊き上げる、北海道産の厳選した小豆を使用した自家製のこし餡と一緒にお届けします。丸三老舗自慢のこし餡は、保存料や添加物を極力使わずに作り上げるため、小豆本来の味をお楽しみいただけます。

お餅は様々な食べ方でお楽しみいただけますので、セットでお送りするこし餡と合わせるだけでなく、お雑煮や磯辺餅、おしるこなどもおすすめです。

■商品概要

2024年 干支入り新春上生菓子6個セット

販売サイト(BASE): <https://marusanrouho.thebase.in/items/35161201>

販売サイト(楽天市場): <https://item.rakuten.co.jp/marusanrouho/sinsyunset6/>



価格:2,800円～(各サイトをご確認ください)

内容:

- ・辰、富士山(初日の出)、だるま、まねき猫、鏡もち:練切
- ・松竹梅:きんとん

(各上生菓子は約6cm四方のパッケージに箱詰め、6個セットの箱の大きさは13×8.5×5cm)

賞味期限: 冷凍保管にて1ヶ月。解凍後はすぐにお召し上がりください

お届け日: 2023年12月28日から30日

※本商品は冷凍便でのお届けです。

※手揚げ袋を商品数無料で同梱いたします。ご希望の場合は、ご注文手続き画面の備考欄にその旨をご記入下さい。

カットのし餅+老舗のこし200gセット

販売サイト(BASE): <https://marusanrouho.thebase.in/items/25050152>

販売サイト(楽天市場): <https://item.rakuten.co.jp/marusanrouho/kirimoti16/>

価格:1,800円～(各サイトをご確認ください)

内容:

- ・お餅5合分(約1kg)を16個にカット

- ・こし餡(北海道産小豆使用/自家製餡) 約200g

賞味期限: 冷凍保存で1ヶ月以内。こし餡は解凍後冷蔵庫保存で1週間を目処にお早めにお召し上がりください。

お届け日: 2023年12月27日から30日

※本商品は冷凍便でのお届けです。

※お餅は食べる分ずつ解凍してください(室温で数時間程度で解凍可)

※お餅をすぐに食べない場合は、1個ずつラップに包み、保存袋に入れて密閉した状態で冷凍保存しますとおいしさを保つことができます。



■株式会社丸三老舗 会社概要

創業1822年。茨城県鹿嶋市の鹿島神宮参道にある天皇陛下御献上菓の実績もある老舗和菓子店です。7代目笹沼和彦は老舗の確かな技術を土台にしなが、時代に合った新しい和菓子を追求。地元茨城の作り手の顔の見える農産物(米、栗、いちご、ブルーベリー、シャインマスカット等)を存分に生かし、季節に合わせて生み出される旬を感じる創作和菓子を展開。中でも最高級フルーツを用いた「極 大福」シリーズはECショップ「BASE」や百貨店を中心に話題を呼ぶ人気商品となっています。

会社名: 株式会社丸三老舗 所在地: 茨城県鹿嶋市宮中1-9-22

代表者: 笹沼和彦(7代目) 創業: 文政5年(1822年)

公式HP: <http://www.marusanrouho.jp/index.html>

公式オンラインショップ: <https://marusanrouho.thebase.in/>

公式X(旧Twitter): <https://twitter.com/OfficialMarusan> 公式Instagram: <https://www.instagram.com/marusanrouho/>

事業内容: 和菓子の製造・販売 楽天市場オンライン販売 和風カフェの店舗運営

<本リリースに関するお問い合わせ>

株式会社丸三老舗 広報担当 高梨

Mail: marusan.pr@gmail.com TEL:070-9103-7408

以下より画像データのダウンロードが可能です。

<https://drive.google.com/drive/folders/1dTxer5kKZ8LYXeg3zYuZDKLp18kujAPR?usp=sharing>

<https://is.gd/F5eyQB> (短縮URL版)