

2016年4月2日

生のりんごを食べているかのようなフレッシュ感

 おぼろ
 『 朧 り ん ご 』

2016年4月5日(火)より販売開始



株式会社タカチホ（本社：長野県長野市、代表取締役社長：久保田知幸）は、自社ブランドとして展開する「風流庵」より、『朧りんご（おぼろりんご）』を2016年4月5日（火）より発売いたします。

『朧りんご』は信州産のりんごを使用したりんご餡を、信州産の小麦粉を使った生地で包んだきんつばです。りんご餡にはりんごの果汁とりんごの果肉の2つを練り込むことにより、まるで生のりんごを食べているかのようなフレッシュ感を出しました。また、長野県を訪れる観光客の過半数を占めるシニア層^{*}をメインターゲットとし、シニア層の自家消費として味わってもらうため、素材の香りや食感を活かしつつさわやかな甘みの上品な味わいに仕上げました。

※資料『統計から見る長野県観光の現況』平成27年9月長野県観光部山岳高原観光課

商 品 概 要

【商品名】	朧りんご（おぼろりんご）	
【価 格】	1,100円（税別）	600円（税別）
【内 容 量】	8個	4個
【サ イ ズ】	224×123×43mm	129×123×43mm
【商品説明】	信州産のりんごと信州産の小麦粉を使用した、さわやかな甘みのきんつば	
【販 売 先】	長野県内の高速SAPA、主要駅、道の駅、ホテル等、観光土産市場の小売店	

商品画像



8個入り



4個入り

お問合せ先

株式会社 タカチホ
TEL : 026-221-5577 FAX : 026-221-1346
URL : <http://www.kk-takachiho.jp/>