

報道関係各位

2017年1月25日

**節分限定！恵方巻きおはぎ・2月発売！和のショートケーキ？いちごおはぎ
【早稲田穴八幡宮近く】北海道素材から手作りのおはぎ専門店**

一陽来復のお守りで知られる早稲田穴八幡宮近くに店を構える北海道おはぎ よしかわ(ほっかいどうおはぎ よしかわ 代表:吉川 幸宏 よしかわ ゆきひろ 本社:北海道砂川市)。2月3日節分限定で「よしかわ特製招福恵方おはぎ」、2月中旬から「雪見いちごおはぎ」を1日数量限定で販売致します。



よしかわ特製招福恵方おはぎ 2本セット 1000円(税込)

■2月3日節分限定商品の恵方巻おはぎ

「よしかわ特製招福恵方おはぎ」は黒千石大豆を混ぜ込んだ生地で作った白小豆あんを包んだおはぎと、店内で炊き上げたもち米生地で作った自家製粒あんを包んだおはぎの2本セットです。

1本、1本手作りで巻いているため30セットのみの完全予約販売となっております。



雪見いちごおはぎ 1個 280円(税込)

■和のショートケーキがコンセプト

いちごを乗せた白いおはぎ「雪見いちごおはぎ」は2月中旬から1日数量限定販売。

いちごはとても香りが良く、上品な甘さがあるのが特徴の北海道十勝産「銀龍さがほのか」を使用。餡は白小豆で作成、かわいらしい見た目のおはぎに仕立てました。

＜本件に関する問い合わせ＞

吉川食品株式会社 担当 山崎(やまざき)

TEL 0125-54-1611 メール yamazaki.yuto@yoshikawafoods.co.jp

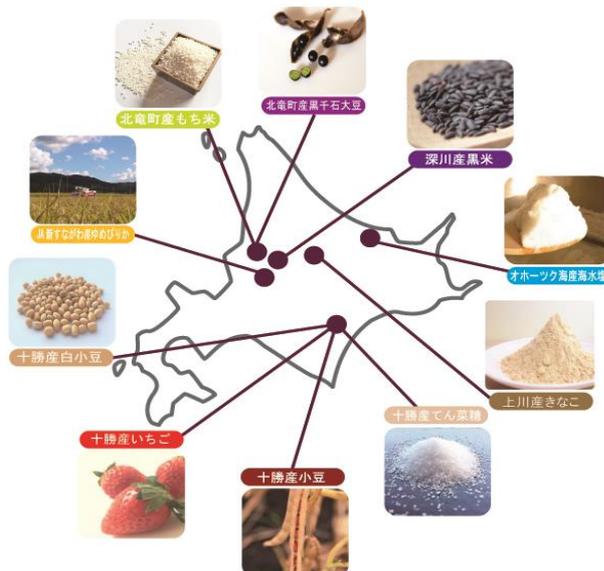
■北海道素材にこだわり

東京・西早稲田の穴八幡宮の麓にある「北海道おはぎ よしかわ」では小豆、餅米、砂糖、塩に至るまですべて北海道産素材を使用しております。今回どちらの新商品にも使用している北海道十勝産の白小豆は餡にすると、通常白いんげん豆などから作られる白餡とは異なり小豆の風味がしっかりと感じられるのが特徴です。食べていただくと普段食べている白餡との違いが感じられます。

「よしかわ特製招福恵方おはぎ」はもち米生地につぶあんとお黒千石生地に白小豆あんのおはぎの2本セットです。通常のおはぎとは異なりあんが中、生地が外になっていて、手も汚れず食べやすくなっています。

「雪見いちごおはぎ」は和のショートケーキをコンセプトに作ったかわいらしい見た目のおはぎです。

北海道十勝産のいちごの相性を考え、通常につぶあんではなく白小豆の餡を使いました。甘酸っぱいいちごと白小豆あんがバランスよく口の中でまとまります。



黒千石写真提供:北竜町ポータル
<http://portal.hokuryu.info/kurosengokubean>

■あんとお生地を選べる手づくりおはぎ

通常商品は甘さ控えめで風味豊かな「つぶあんおはぎ」、上品な口当たり「こしあんおはぎ」、あんこが苦手な方にお勧めの「きなこおはぎ」の三種類です。生地を北海道深川産の黒米に変更することで風味、食感の違うおはぎをお楽しみいただけます。



注文後手づくり



もち米生地



黒米生地

■店舗情報

店舗名	: 北海道おはぎ よしかわ	本社	: 吉川食品株式会社
本店長	: 木下 直之 (きのした なおゆき)	代表	: 吉川 幸宏 (よしかわ ゆきひろ)
所在地	: 東京都新宿区西早稲田 2-1-7	所在地	: 北海道砂川市東豊沼 26 番地
TEL	: 03-6380-3703	TEL	: 0125-54-1611
URL	: http://hokkaido-ohagi.com/	URL	: http://www.yoshikawafoods.co.jp/

< 本件に関する問い合わせ >

吉川食品株式会社 担当 山崎(やまざき)

TEL 0125-54-1611 メール yamazaki.yuto@yoshikawafoods.co.jp