

(別紙) 販売する商品について

あたらしもみじ 大崎上島レモン



ふたつの会社の出会いから

ベーカリーのアンデルセンともみじ饅頭のにしき堂。広島で創業したふたつの会社が出会って生まれた「あたらしもみじ」。こだわったのは、地元・瀬戸内の素材を生かすことと、生地とフィリングの一体感で生まれるしっとりとした食感。その味わいは、もみじ饅頭でもなく、ケーキともちがう、あたらしいおいしさ。味は「瀬戸の藻塩ショコラ」と「瀬戸の柑橘フロマージュ」に、このたび「大崎上島のレモン」が新登場。

“あたらしもみじ” おいしさのポイント

アンデルセンがレシピ開発したフィリングにあった生地を、にしき堂がオリジナルで開発。生地とフィリングの一体感をめざし、なんども試作を重ね、今までのもみじ饅頭とは違う食感、味わいが楽しめる“あたらしもみじ”が誕生しました。

あたらしもみじ 大崎上島のレモン

口どけのよいカスタードクリームをベースに大崎上島産レモンを加えたアンデルセン特製レモンフィリングを使用。にしき堂オリジナルのレモン入り生地でしっとり包みました。生地にもレモンを加えているため、レモンのさわやかな香りが引き立ちます。また、フィリングにはマジパンも加え、しっかりとした酸味の中にもコクのある味わいをお楽しみいただけます。

生もみじ(こしあん)



広島新銘菓「生もみじ」は、生菓子として作られた“もみじ”です。新鮮なお餅と、美味しい地下水と、北海道十勝産の厳選された小豆で作られた上品な味わいの大人気のこだわりの逸品、広島の新しい銘菓です。

(お菓子の製造会社について)

株式会社にしき堂

広島市東区光町1丁目13番23号 TEL(082)262-3131(代) FAX(082)263-3121

フリーダイヤル TEL(0120)979-161 FAX(0120)963-161

1951年に広島で創業。

1953年に和洋菓子の製造・販売をはじめ「もみじ饅頭」を製造開始。

広島市東区に本社工場・本店をもち、広島市・福山市に10店の直営店をもつ。

主力商品の「もみじ饅頭」のほかにも「新・平家物語」などが広島土産として有名。

また、2009年には「生もみじ」を発売し、人気を博している。