

2021年6月17日

株式会社 **ブルボン**

“八幡屋礒五郎”の「焙煎一味」を使用した
「羽衣あられ」を6月22日(火)に新発売！



長野羽衣あられ一味唐からし味

株式会社ブルボン（本社：新潟県柏崎市、代表取締役社長：吉田康）は、半世紀以上にわたり愛され続けている当社のロングセラー商品「羽衣あられ」に、国産唐辛子の辛味と旨味を加えた「長野羽衣あられ一味唐からし味」を2021年6月22日（火）に長野県およびその近隣地域で新発売いたします。

「長野羽衣あられ一味唐からし味」は、国産もち米を100%使用した「羽衣あられ」に、辛さと香ばしさが際立つ“根元 八幡屋礒五郎焙煎一味”を掛けて仕上げました。香ばしく焼いた「あられ」の風味に、唐辛子の辛味と旨味が調和した後引く味わいをお楽しみいただけます。

【商品概要】

商品名：長野羽衣あられ一味唐からし味

内容量：47g

発売日：2021年6月22日（火） 長野県およびその近隣地域

販売チャネル（予定）：コンビニエンスストア、量販店、ドラッグストア、小売店、売店など

価格：オープンプライス

賞味期限：6カ月

【羽衣あられについて】



商品名：アルミ羽衣あられ

発売年：1961年

国産のもち米を100%使用し、強火でじっくりと焼きあげさっぱりとした塩味に仕上げました。カリッと心地良い食感と「あられ」本来の素朴な後引くおいしさで、発売以来60年愛され続けてきました。発売当時は薄いあられ商品がなかったことから、天女の羽衣にたとえ“羽衣あられ”と名付けたと言われています。

【根元 八幡屋礒五郎について】



元文元年（1736年）、長野・善光寺堂庭にて初代勘右衛門が唐辛子の販売を開始し270年以上にわたって親しまれています。焙煎一味は、厳選した国産唐辛子をこだわりの製法で焙煎・粉碎し、辛さとともに香ばしさが際立ち、食欲をそそります。現在も使用されている赤と金を配色したブリキ缶の外装は、6代目栄助が考案し、大正時代からおよそ97年にわたって受け継がれています。

以上

【この件に関するお客様のお問い合わせ先】

株式会社ブルボン お客様相談センター

Tel：0120-28-5605