



旬の果実「グリーンピーチ」「さくらんぼ」をまるごとひとつ使用！
宗家 源 吉兆庵より「桃若姫」と「花桜桃」が登場
～桜を使用した春限定の和菓子も販売開始～

株式会社 宗家 源 吉兆庵（本社所在地：東京都中央区銀座 7 丁目 8-9、代表取締役社長：岡田 憲明）は、果実をまるごとひとつ使用した「自然シリーズ」より、若い桃の実であるグリーンピーチを使用した和菓子「桃若姫（ももわかひめ）」を 1 月下旬から、山形県産のさくらんぼを使用した和菓子「花桜桃（はなおうとう）」を 2 月下旬から販売いたします。また、桜を使用した和菓子も 1 月下旬から順次発売いたします。



桃若姫



花桜桃

宗家 源 吉兆庵の代表菓子である、旬の果実をまるごとひとつ使用した「自然シリーズ」より、グリーンピーチ、さくらんぼを使用した和菓子が登場します。

若い桃の実であるグリーンピーチを使用した「桃若姫」は、蜜煮したグリーンピーチとなめらかに仕上げた桃あんを、ひとつひとつ丁寧に餅で包みこんだ逸品。やわらかなお餅からほんのり透けるグリーンピーチの色合いと、そっと香る桃のやさしい芳香をお楽しみいただけます。グリーンピーチとは、別名「幼果桃」とも呼ばれる“桃のあかちゃん”。食感は桃よりもしっかりしており、まだ緑色ですが桃の味をしっかりと味わうことができます。

山形県産のさくらんぼを使用した「花桜桃」は、口にした瞬間に広がるさわやかな甘酸っぱさと、ほんのり残る甘い香りが特徴。ゼリーの中でルビー色のさくらんぼが宝石のように輝きます。甘さすっきりと蜜漬けされたさくらんぼの、程よい甘さとぎっしりとつまった果肉の食感をお楽しみください。

<商品概要>

「桃若姫」 価格：1 個 378 円（税込）～ / 販売期間：1 月下旬～5 月上旬

「花桜桃」 価格：1 個 249 円（税込）～ / 販売期間：2 月下旬～6 月下旬

■桜を使用した春らしい期間限定商品も登場

桜を使用した春限定商品が登場します。「桜花しぐれ」は、ほどけるような黄味しぐれの口どけと、桜葉の香りを練り込んだ桜あんの風味が特徴。ちょこんと載せられた桜花の程よい塩気が、全体の味をさらに引き立てます。「桜ヴァッフェル」は、桜葉を練り込んだ歯ざわりの良い桜色のクッキーで、ほんのり香る桜風味のクリームを挟んだ桜づくしの逸品。ザクザクとした食感と、クリームのなめらかな口どけをお楽しみいただけます。「桜衣」は、甘さほどよく炊き上げた粒あんを、淡い桜色のつやぶくさで包み塩漬けの桜葉で挟んだ、ひなまつりにもぴったりの商品です。「桜ぜりい」は今年の新商品。ほのかに桜の香りが広がるゼリーの中に浮かんだ一輪の桜花が特徴です。

見た目も風味も春らしい、この時期ならではの期間限定商品をお楽しみください。

<商品概要>



「桜花しぐれ」
価格：1個 260円（税込）
販売期間：2月上旬～4月上旬



「桜ヴァッフェル」
価格：1枚 162円（税込）
販売期間：1月下旬～4月上旬



「桜衣」
価格：1個 260円（税込）
販売期間：1月下旬～4月上旬



「桜ぜりい」
価格：1個 324円（税込）
販売期間：2月上旬～4月上旬

※各商品の箱入り価格はオンラインストア (https://www.kitchoan.jp/online_shop/) をご確認ください

※商品の価格、販売期間などは変更になる可能性があります

◆お客様からのお問い合わせ先

宗家 源 吉兆庵 お客様相談室 TEL:0120-277-327 (9:30～18:00 日曜・年末年始を除く)