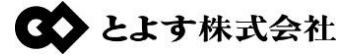


2023年7月27日

Press Release

報道各位



とよす伝統製法の珠玉のあられに秋の味覚を加えた季節限定

米粒を感じる薄焼きあられ 秋の『ほうろく』発売

歴代ほうろくの中でも人気の声が高い、ごぼうが復活。

とよす株式会社（本社：大阪府池田市 社長：眞田 昌彦）は、百貨店を中心に展開しているブランド「あられとよす」において、秋の『ほうろく』を2023年8月23日(水)から期間限定で発売いたします。



■ 人気の味、ほうろく ごぼうが6年ぶりに復活

とよすの歴史を築いた“豊洲六郎”の名が由来の『ほうろく』は、とよすのこだわりと伝統を結晶にした自信作。『ほうろく』の特徴は、お米ひと粒ひと粒が感じられる独自の食感。昔ながらの製法“せいろ蒸し”でもち米を蒸しあげ、蒸しあがった熱いもち生地は、お米の粒を壊さないように手作業で丁寧に固めていくことで、その独自の食感を作り上げます。薄く焼き上げた『ほうろく』は、ひと粒ずつの食感と、カリっとした心地よい歯ごたえ、そしてもち米本来の素朴なおいしさを味わっていただけます。このたびは歴代『ほうろく』のフレーバーの中でも人気の高い、ごぼうが6年ぶりに復活。定番のしょうゆとのセットを、季節限定で販売いたします。

■ 商品のこだわり

もち米は、ほどよい粘りとこしが特徴の国産ヒヨクモチを使用。ごぼうの人気の秘密は、生地国産ごぼうを練り込むことにより生まれる豊かなごぼうの風味。きんぴらごぼうをイメージし、国産唐辛子をピリッと利かせた甘辛い味付けに仕上げています。しょうゆは小豆島産の木桶仕込み醤油で味付け。じっくり発酵・熟成させたやさしい旨味がもち米の風味を引き立てます。



ごぼうとしょうゆ、ともに秋のくつろぎのひとつにお楽しみください。



袋入りタイプのほうろく（季節）は594円（税込）



お米のつぶが感じられる独自の食感。

■ 商品概要

商品名	ほうろく/ほうろく（季節）
発売日（発売期間）	2023年8月23日(水)～2023年11月下旬
価格	1,296円（税込）/594円（税込）
発売場所/発売チャンネル	あられとよす 直営店 19店舗他 https://www.toyosu.co.jp/araretoyosu/shopguide.html 公式オンラインショップ https://toyosu-shop.jp/

【本件に関するお問い合わせ先】

とよす(株)営業部 広報担当 〒563 - 0033 大阪府池田市住吉 1-3-11
TEL : 072 - 761 - 1212 e-mail : tys_public@toyosu.co.jp