

製造企業

明治二年創業の老舗豆菓子店が守り続ける伝統の製法でつくりだす

創業 150 年の歴史の中で鍛錬に磨き上げられた伝統の手作り製法で、1粒1粒丁寧に巻き上げてつくりだす。日本の伝統和菓子を未来に残して、進化させていくべく、誇りを持って製造しております。



成田空港、東京駅、品川駅などで販売している新しい和の東京土産



東京おまめ

利用シーンは、『東京土産』だけではなく、ちょっとした気の利いた「カジュアルギフト」にも選んでもらえるような商品企画に仕上げております。

<p>抹茶みるく豆 ■桜</p> <p>静岡産の抹茶をミルク風味にブレンドした、ほろ苦く豊かな甘味。</p>	<p>きなこ豆 ■花火</p> <p>深煎りきな粉の芳ばしくて優しい甘さ。きな粉と落花生の人気のコンビネーション!</p>	<p>海苔わさび豆 ■江戸歌舞伎</p> <p>国産「菱わさび」のキリッとした辛みと海苔の潮香の風味の本格派!</p>	<p>竹炭豆 ■雷門</p> <p>元祖!滋賀県産「竹炭」使用。魚焼といったエキスをういたやみつき甘辛醤油味。</p>
<p>醤油豆 ■東京駅</p> <p>広島県産「牡蠣」使用の醤油だれに、風味豊かなアサケサソリのきたたけの旨み。</p>	<p>黒胡椒豆 ■江戸切子</p> <p>スパイスで爽やかな辛味際立つ!粗挽きブラックペッパー一味。おつまみにも!</p>	<p>イカそば豆 ■ビル群</p> <p>噛むほどに旨味増す!切りイカをふんだんに巻き込んだため風味満点の人気フレーバー!</p>	<p>梅干豆 ■東京タワー</p> <p>和歌山県産「梅」の芳香と、まろやかな酸味引き立つ、後引く美味。</p>

東京おまめ 小箱

第一印象で『あつ、可愛い』と手に取ってもらい『思わずパケ買いしたくなる新しい東京土産』。デザインは江戸文化や東京のランドマークの3色より!

内容量 4袋入り 賞味期限 製造 180日
保存方法 常温 販売価格 各 398円 (税込)

12袋詰合せ

内容量 12袋入り
保存方法 常温
賞味期限 製造 180日
販売価格 1,180円 (税込)

18袋詰合せ

内容量 18袋入り
保存方法 常温
賞味期限 製造 180日
販売価格 1,720円 (税込)

サンリオコラボ企画あり



売場・提供可能販促素材・その他実績

『接待の手土産』2019年入選受賞

