



千秋庵総本家×郷宝 コラボ商品 第二弾
郷宝酒まんじゅう 新発売！
千秋庵総本家 宝来町本店で販売開始！



千秋庵総本家では、北海道七飯町の箱館醸蔵が作るお酒「郷宝」の酒粕を使用した、新商品「郷宝酒まんじゅう」を4月26日(土)より発売いたします。郷宝の酒粕と純米吟醸を贅沢に使用した「郷宝酒まんじゅう」は、華やかな香りと自家製の小豆こしあんの味わいが特徴のまんじゅうです。

和菓子職人が代々受け継ぐ、秘伝の製法でお作りした「郷宝酒まんじゅう」は、第一弾の「郷宝カステラ」同様、函館、道南のお客様だけでなく、函館観光に訪れたお客様にもお召し上がりいただきたい一品です。

【 箱館醸蔵について 】

箱館醸蔵は、2021年に、道南で84年ぶりに誕生した北海道七飯町の酒造会社です。代表する銘酒「郷宝」は、地場の素材にこだわり、酒造好適米「吟風（ぎんぷう）」「彗星（すいせい）」「きたしずく」を使用し、中軟水で酒造りに適している横津岳の伏流水で、丁寧に作られています。なめらかですっきりとした味わいでありながら、しっかりとした“こく”が感じられるのが特徴の日本酒です。

【 商品詳細 】

商品名：郷宝酒まんじゅう

販売価格：1個 税込 200円

消費期限：3日間

販売店舗：千秋庵総本家 宝来町本店



※取材等ご希望の際は、以下のお問い合わせ先までご連絡下さい。

【お問い合わせ先】

株式会社千秋庵総本家 宝来町本店 商品部 堀田・瀬戸

北海道函館市宝来町9-9

TEL：0138-23-5131

h-horita@sensyuansohonke.co.jp

函館
千秋庵
総本家

酒粕、華やかに香る

郷宝

GOHHOU

酒まんじゅう

道南七飯町の酒蔵「箱館醸蔵」の日本酒

「郷宝」の酒粕と純米吟醸を使用しました。

酒粕の華やかな香りが広がり

自家製小豆こし餡の美味しさも

引き立ちます。

