

たい焼専門店 銀のあん <https://www.gindaco.com/> を展開する株式会社ホットランド <https://www.hotland.co.jp/>
(本社：東京都中央区、代表取締役社長：佐瀬守男) は、2024年4月26日（金）より、全国の銀のあんにて、新作 薄皮たい焼『黒糖きなこわらび餅』とクロワッサンたい焼『抹茶&ミルク』の2種を期間限定で発売いたします。



・薄皮たい焼『黒糖きなこわらび餅』



薄皮たい焼の新作『黒糖きなこわらび餅』は、日本の伝統的な食材である“きな粉”を使用した商品で、中身の餡には“大粒の黒豆”と、芳ばしい香りが漂う“国産きなこペースト”を使用し程よい甘さの“特製きなこ餡”で、さらには餡の上にモチモチ食感がアクセントになる“黒糖わらび餅”を乗せ、黒蜜入りのコク深い生地で包み専用機器で香ばしく焼き上げました。

香ばしい黒蜜入りの生地と、きなこ餡&わらび餅の食感、和を感じる贅沢な味わいのハーモニーを存分にお楽しみください！

・クロワッサンたい焼の新作『抹茶&ミルク』



クロワッサンたい焼の新作『抹茶&ミルク』は、近年、日本のスーパーフードとして海外からも注目されている“抹茶”を使用した商品で、上品な香りと深いコクが特長の愛知県産“西尾抹茶”をクロワッサン生地に練り込み、専用機器で香ばしく焼き上げました。中身のフィリングには、北海道牛乳を100%使用し、前回より甘さを抑えた「ミルククリーム」と、北海道産小豆をシンプルな食材のみを使用して昔ながらの製法で丁寧に炊き上げた「自家製あん」を組み合わせ、ミルクと小豆の素材を生かした優しい甘さの中に、“抹茶”の香りと深いまろやかさがお口の中に広がります。香ばしい抹茶生地と、ミルク&小豆の贅沢な組み合わせをぜひお楽しみください。

・商品名 / 価格

薄皮たい焼『黒糖きなこわらび餅』1匹 204円（税抜） / 220円（税込）



クロワッサンたい焼『抹茶&ミルク』1匹 250円（税抜） / 270円（税込）



※画像は全てイメージ

・発売日

2024年4月26日（金）

※クロワッサンたい焼の新作『抹茶&ミルク』は、築地銀だこクロワッサンたい焼取扱店舗（一部店舗除く）でも販売中

・販売店舗

全国の「銀のあん」店舗

<http://www.ginnoan.com/>

※店舗により取り扱い商品や販売時期・価格等が異なります。お手数ですが、ご希望の店舗へお問い合わせください

■クロワッサンたい焼とは

「クロワッサンたい焼」は、当社が開発し、たい焼専門店「銀のあん」で発売したオリジナル商品です。24層の特製生地で自家製餡を包み、専用機器で両面から一気に焼き上げることで、香ばしく、独特の“サクツ”とした食感が生まれるオリジナルたい焼です。一口ほお張れば、芳醇な香りと自家製餡の豊かで濃厚な風味が口いっぱいに広がります。

焼き立てはもちろん、少し落ち着かせ粗熱をとることで、より個性的な生地の食感が引き立ちます。



ホットランドグループは、これからも“ぜったいうまい!! 食”を通じて、ほっとしたひと時をお楽しみいただけるよう、より良い商品、サービスの提案をしてまいります。