

春日井製菓×ツムラ 和漢発想から生まれた「のど飴」 9月25日(月)新発売

～『ツムラのおいしい和漢ぷらす のど飴』

和漢素材の桔梗と甘草をプラス～

春日井製菓株式会社(本社:愛知県名古屋市、代表取締役社長:春日井大介、以下当社)は、株式会社ツムラ(本社:東京都港区、代表取締役社長 CEO:加藤 照和、以下ツムラ)とのコラボレーションにより、「ツムラのおいしい和漢ぷらす」シリーズから第2弾となる『ツムラのおいしい和漢ぷらす のど飴』を開発しました。2023年9月25日(月)より、全国で発売を開始します。



ツムラのおいしい和漢ぷらすシリーズは“「のど飴」に和漢の発想をぷらす”した商品。「のど飴にバランスよく和漢素材を加えることで健康を応援したい」という思いを込めて、昨年発売した「ツムラのおいしい和漢ぷらす たかめるのど飴」に続き、第2弾を発売する運びとなりました。

まいにちの健康に寄り添う、この一粒を。気軽に和漢素材商品を試してみたい方や、のど飴にプラスの価値を感じたい方へお届け致します。

●『ツムラのおいしい和漢ぷらす のど飴』のポイント3つ

① ツムラと春日井製菓のコラボ商品

和漢素材を長年扱ってきたツムラと、菓子の老舗メーカー春日井製菓が共同開発。

② 確かな品質の和漢素材

ツムラの徹底された品質と安全管理がされた和漢素材「桔梗」「甘草」を使用。

③ こだわりの沖縄県産黒糖

和漢素材の味わいとマッチするように沖縄県産黒糖を自社でブレンド。スーツとした清涼感とやさしい黒糖の甘みが口の中に広がります。

●商品概要

商品名	ツムラのおいしい和漢ぶらす のど飴
パッケージ	 
内容量	42g(個装紙込み)
商品特徴	沖縄県産黒糖に、和漢素材「桔梗」「甘草」をプラスした和漢ぶらすのど飴。スーッと広がる、うれしい一粒。
価格	オープン
発売日	2023年9月25日(月)
ブランドサイト	https://www.tsumurawakan.jp/

■春日井製菓とは

1928年に愛知県名古屋市で創業。キャンディ、グミ、ラムネ、こんぺいとう、豆菓子など幅広い年齢層に支持される菓子を手掛ける菓子メーカーです。『つぶグミ』、『黒あめ』、『ミルクの国』、『グリーン豆』など、ロングセラーのお菓子を作っています。

経営理念は「おいしくて、安心して多くの人々に愛され続けるお菓子作り」。

<認証取得>

国際規格の食品安全マネジメントシステム「FSSC22000」

品質マネジメントシステム「ISO9001」

公式 HP: <https://www.kasugai.co.jp/>

【本件に関するお問い合わせ先】

春日井製菓広報 : 田内 MAIL: cpc@kasugai.co.jp