

## 「広貫堂グラノーラ」新発売

この度、株式会社広貫堂（代表取締役：塩井保彦）は、素材と美味しさにこだわった「広貫堂グラノーラ」5種（黒糖しょうが・8種のフルーツ・あずき・シナモン・宇治抹茶）を2016年3月18日（金）より弊社直営店舗、広貫堂通信販売にて順次発売致します。

### ■製品の特長

食物繊維や鉄分、カルシウムを豊富に含むオーツ麦をベースに、ビタミンやミネラルが豊富なナッツやドライフルーツを贅沢に使用したグラノーラです。ザクザクとしたオーツ麦の食感と存在感のある素材は、十分な食べごたえがあり、忙しい朝でも手軽に満足感のある食事をお召し上がりいただけます。

広貫堂の薬膳カフェ「春々堂」の5つのコンセプトである「美人力」「元気力」「巡り力」「温め力」「癒し力」に合わせた素材を使用し、「黒糖しょうが」「8種のフルーツ」「あずき」「シナモン」「宇治抹茶」の5種類の味をご用意致しました。発売日より「春々堂」2店舗ではデザート（カメゼリーパフェ、薬膳アイス）のトッピングとしてお召し上がりいただけます。

ご家庭では「宇治抹茶グラノーラ」はホットミルクと合わせて抹茶ラテ風に、「あずきグラノーラ」はそのままでお子様のヘルシーなおやつにと、個性的なラインナップで様々なお召し上がり方をお楽しみ下さい。



### ■製品ラインナップ

商品名：黒糖しょうがグラノーラ（美人力）

味の特長：しょうが味のオーツ麦に、しょうがの黒糖漬けやレーズンを加え味のアクセントにしました。黒糖のやさしい甘味が牛乳によく合います。

原材料名：オーツ麦、麦芽シロップ、カラントレーズン、チョコクランチ(小麦粉、上白糖、ショートニング、その他)、上白糖、生姜、植物油、黒糖、イソマルトオリゴ糖、生姜粉末、麦芽エキス、糖蜜、酸化防止剤（V.E）、カラメル色素、乳化剤、香料、膨張剤、酸味料、（原材料の一部に大豆を含む）

**商品名：8種のフルーツグラノーラ（元気力）**

味の特長：クランベリーやパパイア、マンゴーなどの8種のフルーツを贅沢に加えました。

ヨーグルトとの相性が抜群です。

原材料名：オーツ麦、麦芽シロップ、砂糖、サルタナレーズン、クランベリー、カラントレーズン、植物油、イソマルトオリゴ糖、パイナップル、パパイア、マンゴー、ココナッツ、メロン、麦芽エキス、糖蜜、酸化防止剤（V.E）、酸味料、乳化剤、香料、保存料（亜硫酸塩）

**商品名：あずきグラノーラ（巡り力）**

味の特長：内容量の22%をトッピングのあずきにすることで、どこをお召し上がりいただいてもあずきの味と食感を楽しめるようにしました。サクサクとした甘味のあるあずきが、後引く美味しさです。

原材料名：オーツ麦、麦芽シロップ、砂糖、小豆、植物油、イソマルトオリゴ糖、麦芽エキス、糖蜜、酸化防止剤（V.E）、乳化剤、香料

**商品名：シナモングラノーラ（温め力）**

味の特長：シナモン味のオーツ麦に、レーズンやクランベリーをたっぷり加えました。

シナモンがしっかり効いたクセになる味で、コーヒーのお供におすすめです。

原材料名：オーツ麦、サルタナレーズン、砂糖、フレームレーズン、クランベリー、メープルシロップ、イソマルトオリゴ糖、麦芽シロップ、アーモンド、麦芽エキス、植物油、シナモン、ナツメグ、糖蜜、乳化剤、香料、酸化防止剤（V.E、エリソルビン酸Na）、酸味料、（原材料の一部に小麦を含む）

**商品名：宇治抹茶グラノーラ（癒し力）**

味の特長：宇治の抹茶をベースのオーツ麦にたっぷりまぶし、あずきとアーモンドを加えました。

温かい牛乳をかければ、抹茶ラテ風にもお楽しみいただけます。

原材料名：オーツ麦、麦芽シロップ、砂糖、小豆、植物油、アーモンド、宇治抹茶、イソマルトオリゴ糖、練乳シーズニング、麦芽エキス、糖蜜、酸化防止剤（V.E）、乳化剤、香料、甘味料（スクラロース）

**【共通】**

内容量：各200g、各500g

販売価格：200g/1,300円（税抜）、500g/2,600円（税抜）

販売場所：広貫堂直営店舗（三井アウトレットパーク北陸小矢部店、春々堂高岡イオン店、春々堂富山CiC店、広貫堂資料館、富山空港店）、広貫堂通信販売

<この件に関するお問い合わせ> -----

株式会社広貫堂 企画開発部 金山、鈴木

【TEL】076-424-2864 【E-MAIL】t.kanayama@koukandou.co.jp