

熊本和栗の甘露煮を使用した 「甘露煮ケーキ」・「甘露煮パイ」 2品 同時新発売

菓子メーカーの有限会社福田屋（代表取締役 福田聖也）は2025年8月1日(金)より新商品として
①『甘露煮ケーキ』1個 300円（税込 324円）②『甘露煮パイ』1個 240円（税込 259円）の2品を
福田屋 熊本和栗庵 各店（鶴屋・JR熊本駅・阿蘇くまもと空港・福岡空港）にて新発売いたします。



① 甘露煮ケーキ



② 甘露煮パイ

▶『甘露煮ケーキ』

厳選された朝採れ和栗の風味を独自の製法で甘露煮に閉じ込めました。
しっとりふわふわの生地でお楽しみください。

▶『甘露煮パイ』

厳選された朝採れ和栗の風味を独自の製法で閉じ込めた甘露煮を、栗餡とともにパイで包み込みました。
オーブンで温めていただいてもおいしく召し上がれます。

▶福田屋 熊本和栗庵では栗の調達から加工、お菓子づくりまでを一貫して行っています。
栗は熱に弱いため、鮮度が命です。収穫したその日に集荷して選別を行い、サイズや形などの一定基準を
クリアしたものだけを調達しています。調達後、素早く冷却して熱を取り去り旨味を閉じ込めた栗を
独自の製法で甘露煮やペースト作りに活かしています。

【商品情報】

商品名／価格：甘露煮ケーキ 1個 300円（税込 324円）

甘露煮パイ 1個 240円（税込 259円）

販売日：2025年8月1日(金)より

販売店舗：福田屋 熊本和栗庵 各店（鶴屋・JR熊本駅・阿蘇くまもと空港・福岡空港）

※8/26(火)以降、東京や大阪などの主要百貨店でも催事販売いたします

※福田屋オンラインショップでの販売はございません

【本件に関するお問い合わせ】

緒方菜津美（有限会社 福田屋 総務部 広報担当）

TEL：096-272-0234／080-8845-2316(mobile)

E-mail：ogata-n@okashi-fukudaya.com

〒861-0106 熊本県熊本市北区植木町豊田 814 番地

FAX：096-272-0206

HP：<https://www.okashi-fukudaya.com>