

**菓寮花小路
東北地方太平洋沖地震「義援金キャンペーン」2011年6月にスタート
1袋の購入に対し10円を寄付**

株式会社クラタ シー・エム・エス(屋号:菓寮花小路、本社:東京都文京区本郷 2-17-12、代表:倉田圭一郎)は、東北地方太平洋沖地震で被災された方々の生活・産業基盤の復興と再生支援を目的に、2011年6月より、菓寮花小路の通信販売商品お買い上げ1袋につき10円の寄付をさせていただきます「義援金キャンペーン」をスタートします。

寄付金の金額は株式会社クラタ シー・エム・エスが負担、お客様からは一切いただきず、焼かりんとう1袋、黒糖ゴーフレット1袋(5枚入)に対して10円の寄付を行います。

株式会社クラタ シー・エム・エスは菓寮花小路ブランドを通して、被災された方々への支援を行って参ります。寄付金は日本赤十字社を通して、東北地方太平洋沖地震で被災された子供たちに使われます。

■「義援金キャンペーン」対象商品



■商品名:
菓寮花小路
油で揚げてない焼かりんとう
630円(消費税込)/1袋



■商品名:
菓寮花小路
黒糖ゴーフレット
1,050円(消費税込)/10枚

■「油で揚げない焼かりんとう」の特徴

1. 油で揚げていないので、とってもヘルシー
一般的な「かりんとう」とは違い、油で揚げず、からりと焼き上げる独自製法で、とてもヘルシーなお菓子に仕上げました。

2. サックサクの食感

油で揚げていないので、従来の堅さがなく、サクサクとした軽い食感で、歯ざわりも優しいので、小さなお子様からご年配の方まで、幅広い方々にお楽しみいただけます。



3. 沖縄県伊江島のオリジナル黒糖を使用

太陽が燦燦と降り注ぐ恵まれた気候のもとで育った沖縄県伊江島産のサトウキビにこだわり、素材の鮮度を保つために、現地に専用製糖工場を設立しました。黒砂糖はミネラル豊富なアルカリ性健康食品として大変に注目されており、健康管理に気を使っている方にも嬉しい食材です。

■「黒糖ゴーフレット」の特徴

1. 熟練職人の絶妙な焼加減

ゴーフル生地とクリームの方方に、「花小路」オリジナルの沖縄黒糖をたっぷりと含ませたオリジナルゴーフレットです。パリパリッと歯ざわりのよい食感のあとに広がる香ばしい黒糖の風味が絶妙な逸品に仕上がっております。



2. 熟練職人の絶妙な焼加減

良質の黒糖を使うことにこだわり、沖縄県伊江島に小さな精糖工場を設立しました。契約農場で収穫されたサトウキビを、伝統の地釜製法により煮詰めて抽出された風味豊かな黒糖は、「花小路」自慢のオリジナル黒糖です。

■ご掲載に関するお問い合わせ先:

株式会社エイブルスタディ (担当:福田/牟田)
東京都新宿区西新宿 3-9-14 インタービル 6F
Tel:03-3320-4458 Fax:03-3320-4457

■商品に関するお問合せ先:

菓寮花小路 (担当:守屋)
株式会社クラタ シー・エム・エス
〒343-0807 埼玉県越谷市赤山町 2-175
フリーダイヤル:0120-875312 Tel: 048-969-1021