

## 直営スーパーマーケット「フレスト」、食の商店「もより市」で オリジナルバタースプレッド2品を新発売！

株式会社京阪ザ・ストア（本社：大阪府中央区、社長：達川 俊夫）は、オリジナルバタースプレッドシリーズ「感じゃむ本舗」の新商品2品を10月5日(木)、10月12日(木)に発売しました。

「かおるいちごバター」は、2021年に発売した「感じるいちごバター」の後継商品として、原材料と製法の一部を見直し、よりいちごの風味と爽やかな酸味を感じる商品へとリニューアルいたしました。「とろける安納芋バター」は、別名「蜜芋」とも呼ばれ、人気の高い安納芋の有機原料を贅沢に使用し、とろけるような安納芋の上品な甘みと香りを感じられる商品に仕上がりました。

これら2品は、京阪グループのスーパーマーケット「フレスト」の加工食品売場のほか、食の商店「もより市」の一部店舗で販売しております。

京阪ザ・ストアは、これからも安心安全で品質の良い商品の開発・販売を通じて、お客さまの豊かな食生活のお役に立つ店舗を目指してまいります。

詳細は別紙をご覧ください。



「感じゃむ本舗 かおるいちごバター」(左)

「感じゃむ本舗 有機安納芋を使用したとろける安納芋バター」(右)

## 1. 商品情報

### <感じゃむ本舗>

「彩り（視覚）」「香り（嗅覚）」「食感（触覚）」「味（味覚）」を楽しんで、「幸福感」を感じていただきたいという5つの想いをロゴの五角形で表現した当社オリジナルのバタースプレッドシリーズです。

### <かおるいちごバター>

【商品名称】感じゃむ本舗 かおるいちごバター

【販売価格】698円（税別） 754円（税込）

【発 売 日】2023年10月5日（木）

【こだわり】・原料にこだわり、味と香りを楽しめる糖度42度の低糖度バタースプレッドです。

- ・甘さと酸味のバランスが絶妙ないちご「国産 ゆめのか」を使用。
- ・まろやかな甘さ、風味とコクが特徴の「北海道産 甜菜糖」を使用。
- ・コク深さが特徴の「北海道産 発酵バター」を使用。

【販売店舗】フレスト4店舗（フレスト松井山手店・フレスト長尾店・フレスト天満橋店・フレスト寝屋川店）、および食の商店もより市の一部店舗

### <とろける安納芋バター>

【商品名称】感じゃむ本舗 有機安納芋を使用したとろける安納芋バター

【販売価格】698円（税別） 754円（税込）

【発 売 日】2023年10月12日（木）

【こだわり】・原料にこだわり、なめらか食感と甘みを感じるバタースプレッドです。

- ・有機栽培された「長崎県（五島列島）産 有機安納芋」を使用。
- ・まろやかな甘さ、風味とコクが特徴の「北海道産 甜菜糖」を使用。
- ・コク深さが特徴の「北海道産 発酵バター」を使用。
- ・塗ってからトースターで焼くと安納芋、発酵バターがより一層香り高く、おいしさが引き立ちます。

【販売店舗】フレスト4店舗（フレスト松井山手店・フレスト長尾店・フレスト天満橋店・フレスト寝屋川店）、および食の商店もより市の一部店舗

以 上