

かねふくの「焼き明太子」を使用したおむすびを発売

~博多の味「かねふく」の明太子が入ったおむすびを食べてみよう!~

株式会社ポプラは、博多の老舗辛子明太子メーカー株式会社かねふくの人気商品「焼き明太子」を混ぜ込んだおむすびを、9月21日(火)よりポプラグループ店舗(中国、九州、関西地区)にて発売します。

株式会社かねふくは、日本の伝統の味「辛子明太子」を数多く製造・販売し、九州のお土産としても 定番で、全国で多くの人に親しまれている今年 50 周年を迎える老舗辛子明太子メーカーです。

今回のおむすびは、かねふくで生の明太子を袋詰めした後に蒸し焼きした"焼き明太子"と風味のよい"広島菜"、食物繊維を多く含んだもちもち食感のもち麦ごはんに混ぜ合わせた商品です。

「焼き明太子」は生の明太子にはない、ぷちぷちとした食感が味わえる贅沢な具材です。食欲の秋を 彩る贅沢なおむすびをご賞味ください。

ポプラでは、お客様に愛されるコンビニエンスストアを目指し、これからも魅力ある商品開発を進めてまいります。

商品画像	商品名	価格
	直巻 もち麦ごはんの 焼き明太子と広島菜	128 円 (税込)

、ポッピの解説」



′かねふく"の「明太子」について語るッピ。

九州のお土産の定番"かねふく"の「辛子明太子」はごはんが進みすぎて 困ってしまう魔法のような食べ物だッピ。

ホッピは"かねふく"イチオシの「ふとっぱら辛子明太子」をごはんに ドーンとのっけて食べるのが夢だッピ。

ポプラのおむすびに明太子、今日は食べて食べつくして、ダイエットは明 日からだ!ッピ。