



《菓匠三全》が手掛ける全国ブランド〈あおざしからり〉に  
贅沢なフレーバーの新シリーズ【プレミアムからり】が仲間入り  
第一弾「黒トリュフ」11月4日新発売



株式会社菓匠三全（本社：仙台市）は、現代風揚げ菓子ブランド〈あおざしからり〉の**新シリーズ【プレミアムからり】の第一弾フレーバー「プレミアムからり黒トリュフ」を11月4日に新発売**いたします。

〈あおざしからり〉は、「からりと揚げた、あたらしいお菓子」をコンセプトに2011年に誕生した菓匠三全初の全国展開ブランド。ブランド3周年を迎える今秋、より素材にこだわり、贅沢な味わいを楽しめる【プレミアムからり】シリーズが仲間入りします。

新シリーズ第一弾として登場するのは、世界三大珍味の一つ、高級食材としても名高いトリュフを使用した「プレミアムからり 黒トリュフ」。さっくりと軽く上品な歯ざわりと同時に、黒トリュフの豊かな香りが広がりワインやシャンパンとの相性も抜群です。

パッケージは、「黒いダイヤモンド」とも称されるトリュフに相応しく、シックなゴールドで宝石のような輝きを添えました。

おいしさの基本は、これまでご好評をいただいている「ショコラからり」「あげもちからり」と同様、選りすぐりの原料米で丹念につくった生地とこだわりの「揚げ」製法。軽い食感に、素材をいかしたフレーバーを追求しております。

おもてなしやお祝いの乾杯のお供に、そして、ワイン好きな方へのバレンタインやホワイトデーなどのギフトとしてもおすすめです。

新シリーズ【プレミアムからり】の登場で、ますます組合せの楽しみが加わった〈あおざしからり〉にご注目ください。

**【発売概要】**

- ・商品名 : プレミアムからり 黒トリュフ
- ・発売開始日 : 2014年11月4日（火）
- ・容量 : 55 g
- ・価格 : 681円（税込）
- ・販売店舗 : JR大阪三越伊勢丹店、ジェイアール京都伊勢丹店  
新宿伊勢丹（11月12日～12月2日、B1階「名匠銘菓」）  
MBS1179秋まつり あおざしからりブース（MBSラジオ主催、11月3日開催）
- ・あおざしからりオフィシャルサイト : <http://www.aozashikarari.com/>
- ・読者問合せ先 : 菓匠三全（TEL 0120-46-3000）

※ 2個入、4個入、6個入、9個入のギフトBOX、2～3個入りのラッピング袋をご用意しております。  
お好きな組合せでお話しさせていただきます。

## 【株式会社菓匠三全 会社概要】

公式ホームページ : <http://www.sanzen.co.jp/>

- ・設立 : 1947年10月15日
- ・本社所在地 : 仙台市青葉区大町2-14-18
- ・資本金 : 1億円
- ・代表者名 : 田中裕人
- ・従業員数 : 470人
- ・主要事業 : 仙台銘菓「萩の月」をはじめとするお菓子製造・販売、研究・開発

▼写真素材のご要望、掲載・取材に関するお問い合わせ先▼

あおざしからりPR事務局／担当： 出口はる・廣瀬 美葵  
(TEL 090-2319-5605、FAX 050-3730-0597、E-mail [harudeguchi@gmail.com](mailto:harudeguchi@gmail.com))

または

株式会社菓匠三全 東京オフィス  
( TEL 03-5224-6271、FAX 03-3218-7621)