



さつまいも“紅あずま”を使用した一品も新登場！

うすかわこがねやき

## 秋の「薄皮黄金焼」祭り 開催

2013年9月12日(木)スタート

ポッポ（株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 東京都千代田区二番町8-8 / www.7fs-poppo）では、あんやクリームをぎっしりと詰め、食材の魅力を最大限に引き出すよう薄皮に焼き上げた「薄皮黄金焼」に、“紅あずま”を使用したこの時季ならではの「薄皮黄金焼 季節の蜜芋」が登場。現在販売中でご好評頂いております「国産あずき」、「カスタード」とともに、秋の「薄皮黄金焼」祭りを2013年9月12日(木)より開催致します。

## 【季節の薄皮黄金焼】



薄皮黄金焼 季節の蜜芋 120円

ごろっと大きな乱切りの“茨城県産紅あずま”を大学芋風に仕立て、北海道産小豆の粒あんとともに、黄金色の薄皮で焼き上げました。  
芋に絡めた蜜には、黒糖を使用し上品な甘さに、皮には金胡麻をまぶして香ばしさをプラスしています。  
お店にてお召し上がり頂くのはもちろん、おやつやお土産として、テイクアウトにもぴったりです。

## 【人気の薄皮黄金焼】



薄皮黄金焼 国産あずき 100円

薄皮の中にぎっしりと詰められた「あん」は北海道産の小豆を使用。丁寧に焼き上げ、ほどよく粒感を残した、ほくほくとした粒あんに仕上げています。たっぷりのあんと薄皮のバランスが絶妙な黄金焼です。

\* テイクアウトも承っております。



薄皮黄金焼 カスタード 120円

なめらかな口当たりでコクのある本格派の「カスタード」。北海道産の牛乳と卵の風味を活かすため、ぎりぎりまで糖分を抑え、優しい甘みにしています。アーモンドをまぶした薄皮は香ばしく、カスタードとも相性抜群です。

\* テイクアウトも承っております。

※竹ノ塚店他、一部店舗では薄皮黄金焼の取り扱いがない場合がございます。

※表記の価格は全て税込価格でございます。

以上

■■ ポッポホームページ <http://www.7fs-poppo.jp> ■■株式会社 **セブン&アイ Food Systems** PR・SP〒131-0041 東京都墨田区八広一丁目25番12号 <http://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-5655-6506 FAX. 03-5655-6709