

水の生まれる郷・南阿蘇村で育てられたいちごを丸ごと一粒使用した贅沢どら焼き

## どらがしあんあん「南阿蘇名水いちごどら焼き」2月1日(土)発売

熊本、九州各地の交通・観光拠点、及び大型商業施設にて飲食・物販事業を展開する九州産交リテール株式会社(所在地：熊本市中央区花畑町／代表取締役社長：松原 靖／以下九州産交リテール)は、サクラマチ クマモトで運営するどら焼き専門店「どらがしあんあん」において、阿蘇郡南阿蘇村で育ったいちごを使用した「南阿蘇名水いちごどら焼き」を、2月1日(土)より期間限定で販売いたします。

### 【「どらがしあんあん」×南阿蘇村について】

「どらがしあんあん」は“地域に寄り添い温もり溢れる、家族のようないつもの和菓子店”をブランドコンセプトに、県産食材をメインに使用したふわふわ生地や、小ぶりのサイズ感が特徴のどら焼きを販売しています。つぶあん、あんバター、白あんの3種類を基本商品として、季節ごとに熊本の素材を活かした期間限定のどら焼きを展開しており、南阿蘇村のいちごを使用したどら焼きの販売は、今回で3回目となります。

南阿蘇村は、冷涼な地で、朝夕の寒暖の差があることから、いちごの栽培に適した地域です。綺麗な空気と阿蘇の大地に磨かれた清らかな地下水、いちご栽培に適した環境の中で育てられたいちごは、真っ赤に完熟して南阿蘇を彩ります。この南阿蘇の食の風景を100年後にも届けたいとの想いから商品開発が実現し、今回も引き続きコラボレーションすることになりました。昨年販売をした「南阿蘇いちご大福どら焼き」は、累計4,000個を売り上げ、多くのお客様からご好評をいただきました。「どらがしあんあん」では、南阿蘇村の自然が生み出す魅力と美味しさを、どら焼きを通して多くの方へ届けてまいります。

### 【「南阿蘇名水いちごどら焼き」について】

南阿蘇村産のいちごを、ふわふわ生地のどら焼き、優しい甘みのあんこと生クリーム、もちもち食感の求肥で包んだ贅沢などら焼きです。この時期にしか味わえない最も旬ないちごを、あんあんのどら焼きとともにお楽しみいただけます。ぜひご賞味ください。



▲「南阿蘇名水いちごどら焼き」



▲11か所の水源から水が生まれる南阿蘇村の風景

### ■商品詳細

商品名：「南阿蘇名水いちごどら焼き」

販売価格：1個380円(税込)

販売期間：2025年2月1日(土)～3月16日(日)予定

### ■店舗詳細

店舗名：「どらがしあんあん」

所在地：熊本市中央区桜町3-10 SAKUARA MACHI Kumamoto 地下1階

電話番号：096-328-5566

公式Instagram：@doragashianan\_kumamoto



@DORAGASHIANAN\_KUMAMOTO



<当件に関するお問い合わせ>

九州産交リテール株式会社 広報室：江藤

TEL：080-5801-8563 (携帯)

MAIL：eto-maya@kyusanko.co.jp



九州産交リテール株式会社は、“社員がいきいきと働き、安心して働き続けられる企業”として、熊本県推奨の「プライト企業」に認定されています。



九州産交グループポータルサイト

【お食事・お土産】タグから、九州産交リテール運営店舗の情報がご覧いただけます。