

平成29年12月25日  
株式会社トランドール

## 博多菓匠 左衛門「博多ぶらぶら」コラボ商品の発売について ～「博多の伝統」「パン」「健康」の出会いを実現！！～

この度、有限会社左衛門（本社：古賀市 代表取締役社長：田中好治）、株式会社トランドール（本社：福岡市東区、代表取締役社長：古賀大貴）は、下記のとおり「博多ぶらぶら マヌカあんぱん」を期間限定で販売することとしましたので、ご案内いたします。

博多の代表的な銘菓「博多ぶらぶら」のこだわりの「こし餡」を、ニュージーランド産のマヌカ蜂蜜とトマトでつくった天然酵母を使用した、ふんわり上質な生地で作りました。

自分へのご褒美や博多の新たなお土産として、ふんわり柔らかな食感をお楽しみください。

### 記

- 1 販売期間 平成29年12月28日（木）～平成30年3月31日（土）  
※期間中、現行の「マヌカあんぱん」（つぶ餡）は販売いたしません。  
「マヌカあんぱん」（つぶ餡）は、平成30年4月1日以降、販売を再開します。

- 2 商品名 期間限定「博多ぶらぶら マヌカあんぱん」



- 3 価格 本体220円（税込237円）

- 4 販売箇所 トランドール 博多駅店（300個/日限定）  
グレンドールプラス 六本松421店（1/8以降販売 数量未定）

<年末年始の臨時販売（12/28～30、1/2、3、6、7 計7日）>  
・トランドール博多駅店の店頭で実施します。  
・販売時間は、①10:00 ②14:00 ③16:00の3回（各回100個限定）  
・12/28、1/6、7については、博多ぶらぶら人形が登場します。

- 5 特長 「博多ぶらぶら餡」と「やわらか天然素材生地」

- ・博多ぶらぶら餡

北海道の十勝で採れた小豆を選別し、まるやかな軟水で時間をかけてじっくり煮込んだ上質な「こし餡」です。

- ・マヌカ蜂蜜トマト天然酵母

熊本の株式会社古木家さまが独自に開発した抗菌力が強い「マヌカ蜂蜜天然酵母」（株式会社古木家 登録商標）と、地元熊本県産のトマトでつくった世界初の天然酵母

※マヌカ蜂蜜とは？

蜂蜜の中でも殺菌作用が強く、胃潰瘍の原因とされるピロリ菌の除去や傷の治りを早める働き、美容効果などで注目を浴びています。

- ・生地

てんさい糖や、大豆由来の油脂などからだにいい素材を使用しました。