

進化系あんぱすとなど、秋のお彼岸におはぎだけでなくあんこの楽しみ方を新発見

あんこが主役の催事「あんこのトリコ」開催！

アピタ・ピアゴ初登場や期間限定の商品で若い世代にもあんこの魅力を提案

ユニ株式会社（本社：愛知県稲沢市、代表取締役社長：関口憲司）は、あんこが主役の商品を集めた催し物「あんこのトリコ」を、2023年9月18日（月・祝）から9月24日（日）までの7日間、アピタ・ピアゴの計87店舗で開催します。



昨今、若い世代の「和菓子離れ」であんこの需要は減少傾向とされています。しかし、あんこの原料の小豆は食物繊維や鉄分などの栄養価が高く、あんこの甘味は脳の活性化や疲労回復が期待できるなど、身体に嬉しい食べ物です。そこで、一般的にはおはぎのイメージがあるお彼岸のこの時期に、和菓子だけではなくあんこの楽しみ方を提案するあんこフェアを開催します。

ぜんざいやどら焼きなどの王道和菓子だけでなく、クリームやパイと調和し、若い世代にも親しみやすいあんこ洋菓子や、トーストに塗ったりそのまま食べたりすることで魅力を新発見できる進化系あんぱすとなど、初登場の10種類を含む30種類以上のあんこが主役の商品を集めました。

■展開商品一例



一六本舗 小倉ロール
9/18(月)限定で登場！愛媛産名菓の一六タルトで有名な「一六本舗」のロールケーキ。しっとりふわふわのロール生地で、カスタードクリーム、北海道産小豆の粒あんを巻き込んだ一品。



菊家 ボンディア
砕いたクルミを練り込んだ小豆あんをパイ生地で包んだ焼菓子。バターの香ばしい風味とクルミの食感、甘すぎず濃厚な味わいが特徴の大大土産の定番菓子。



おがわ キャラメルミルクあん
ガツンとした甘みではなく、やさしくまろやかな甘みが特徴。
抹茶きなこあん
濃厚で深みのある抹茶の味わいときなこの香ばしさが絶品。

■イベント概要

実施期間：2023年9月18日（月・祝）から9月24日（日）までの7日間

実施店舗：アピタ・ピアゴ計87店舗

詳細はWEBチラシ <https://www.uny.co.jp/sp/ankonosekai/?utm_source=chirashi>にて

取扱商品数：30種類以上

販売日が限定されるアイテムもございます。

また、店舗により取り扱いアイテムが異なる場合がございます。

■一般の方のお問合せ先 ユニ株式会社

HP <https://www.uny.co.jp/customer_inquiry/> の「お問い合わせ」フォームをご利用ください。