

2022年8月30日

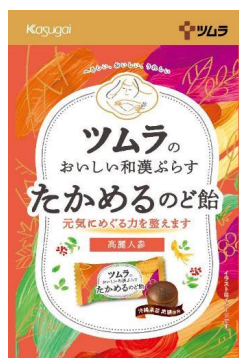
報道関係各位

「ツムラのおいしい和漢ぷらす たかめるのど飴」新発売

春日井製菓株式会社と株式会社ツムラのコラボレーション

株式会社ツムラ（本社：東京都港区、代表取締役社長 CEO：加藤 照和、以下当社）は、「ツムラのおいしい和漢ぷらす たかめるのど飴」を2022年9月5日（月）に発売することをお知らせいたします。

「ツムラのおいしい和漢ぷらす たかめるのど飴」は、当社がこれまで培ってきた経験を活かし和漢素材を加えることで、「仕事や育児、家事、趣味などを頑張る人を応援したい」という思いをこめて、菓子の老舗メーカーである春日井製菓株式会社（本社：名古屋市西区、代表取締役社長：春日井 大介）と共同開発しました。



「ツムラのおいしい和漢ぷらす たかめるのど飴」の特徴

1. ツムラと菓子の老舗メーカー「春日井製菓」による共同開発
2. 「たかめる（元気に気持ちがいめぐる力を整える）」というプラスの価値をつけた、新たなのど飴
3. ツムラのこだわりの和漢素材「高麗人參」と、春日井製菓のこだわりの「沖縄県産黒糖」を使用

THE BEST OF NATURE AND SCIENCE

<本資料に関するお問い合わせ先>

株式会社ツムラ コーポレート・コミュニケーション室 広報グループ（野村、山田）

shuzai@mail.tsumura.co.jp

素材へのこだわり

高麗人參



「高麗人參」は、古くから高貴な素材と知られており、珍重されてきました。

「たかめるのど飴」では、ツムラが厳選した、高品質の高麗人參を使用しています。

黒糖

「黒糖」は、それぞれ個性のある、沖縄県の複数の島の黒糖をブレンドし、何度でも食べたくなるようなおいしさになっています。



味へのこだわり

元気がめぐって、気持ちが高まるおいしさ



「たかめるのど飴」は、黒糖の甘みがありつつも、後味はすっきりとして、どこかクセになる味わいに仕上げています。

毎日でも食べたくなるようなおいしさです。

こんな時に

がんばる毎日の、ちょっとした合間に。
気持ちを“たかめる”おいしい一粒。

気持ちを
高めたいときに



ゆっくり
リラックス
したい

家事や育児の
合間の
リフレッシュに



商品情報



商品名：ツムラのおいしい和漢ぷらす たかめるのど飴

名称：キャンデー

原材料名：水あめ（国内製造）、砂糖、黒糖、オタネニンジンエキス
/カラメル色素、香料、乳化剤、（一部の大豆を含む）

製造元：春日井製菓株式会社

販売元：株式会社ツムラ

内容量：53g（個包装紙込み）

希望小売価格：260円（本体）

発売日：2022年9月5日

全国のドラッグストア、薬局・薬店などで発売

※発売開始日は販売店によって異なる場合がございます。

※店舗によっては、お取扱いのない場合がございます。

■サイト URL

<https://www.tsumurawakan.jp>

■QRコード

