

ICHIIGO DAIFUKU



4年の開発期間で辿り着いた、緻密なマリアージュ。

あまおうのクリーム いちご大福 fuwaru

※popはイメージです

Point 01

手間暇をかけて
生まれた、
繊細なバランスの
ハーモニー。

苺の酸味・クリームの甘み・生地の
柔らかさが三位一体となった商品
です。どこから食べてもクリームが
味わえるよう、生地との間に空間
が生まれないようにしたり、苺の
美味しさを保てるよう改良したり、
と今の配合が完成するまでに4年
の月日を費やしました。



Point 02

いちごの王様、「あまおう」をまるごと一粒。

あ かい
ま る い
お お ぎ ん
う ま い



使用した苺は、福岡県産あまおう。赤く艶めく
美しい見た目が特徴の一つです。ただ単に甘い
だけでなく、甘酸っぱさを感じるフルーツらしい
バランスが、この大福の味をより引き立たせます。



Point 03

際立つあまおうの
甘酸っぱさと、
やさしく包み込む
ひとくち。

もち粉とうるち粉をブレンドし、生地に使用
することで、求肥のような柔らかさを出し
つつ、少し伸びのあるお餅に仕上がりました。
またホイップクリームは、ミルク風味でコクを
感じつつも、苺の味わいが際立つ控えめの
甘さに調整しています。

