

平成27年12月25日

報道関係者各位

つくり続けて30年!!

ふ く まめ  
たねや「富久豆」製造のご案内

拝啓 歳末の候、貴社ますますご繁栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、毎年、季節の風物詩として好評いただいております、節分菓子「富久豆」の製造が終盤を迎えています。お多福のお面は、厄を除け、幸多かれと心を込めて、ひとつひとつ手作り・手書きで製造しております。

つきましては、御社にてお取り上げいただければ幸いです。

敬具

記

- 日 時：2016年1月8日（金） 9：30～12：00 面描きのみ  
※豆・面型取りの製造は終了しております。
- 場 所：たねや近江八幡工場 玄関にて受付をお願いします。  
（滋賀県近江八幡市上田町84 国道8号線沿い）
- 商 品 名：富久豆（ふくまめ）
- 価 格：2,160円（税込）
- 販売期間：1月16日～2月3日まで限定販売 予定数なくなり次第終了
- 販 売 数：6,270個（昨年7,730個）
- 販売店舗：たねや各店（県内外29店舗）と通販（0120-559-160）

以上

たねやグループ

広報部 担当：田中・鷺尾・村崎・国領  
〒529-1303 滋賀県愛知郡愛荘町長野415  
TEL：0749-49-5940 FAX：0749-42-5777  
E-mail：press@taneya.co.jp

報道関係者各位

つくり続けて 30 年!!  
たねや「富久豆」製造のご案内【第 2 報】

## 名誉会長 山本徳次の思い

拝啓 歳末の候、貴社ますますご繁栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、長年季節の風物詩として好評いただいている株式会社たねやオリジナルの節分菓子「富久豆」が 1986 年（昭和 61 年）の発売より 30 周年を迎えました。そこで、弊社名誉会長 山本徳次の開発当初の思いをお伝えさせていただきたいと思えます。

昔ながらの変わらぬ製法でつくり続けるお菓子は、多数の商品を展開する弊社でも大変珍しく、生地作りから面書きまでに要する職人の高い技術をこれからも受け継いで参ります。

つきましては、先日お送りしましたプレスリリースと合わせてご覧いただければ幸いです。

敬具

株式会社たねや 名誉会長 山本徳次 のコメント

「この豆を食べて多くの皆様に“福”を呼んでいただきたいという思いで開発しました。節目の日を祝う日本の昔ながらの美しい風習、またそのような文化を残し、伝えていくために何ができるかと考え、お菓子でお面をつくる“飾るお菓子”を思いつきました。



発売当初は他にない試みで、大変好評いただいたことを覚えています。毎年お面を取り替える際に『ああ、この季節やな』と感じていただけると幸いです。風習は技にすることによって受け継がれて行きます。これからも、節分という美しい風習があるかぎりつくり続けて行きたいと思えます」。

「富久豆」製造の取材にもぜひお越しください。

- 日 時：2016 年 1 月 8 日（金）9：30～12：00（面描きのみ）
- 場 所：たねや近江八幡工場（滋賀県近江八幡市上田町 84）
- 商品名：富久豆（ふくまめ） 2,160 円（税込）
- 販売数：6,270 個（昨年 7,730 個）
- 販売期間：1 月 16 日～2 月 3 日まで限定販売（予定数なくなり次第終了）
- 販売店舗：たねや各店（県内外 29 店舗）と通販（0120-559-160）

たねやグループ 広報部 担当：田中・鷺尾・村崎・国領  
〒529-1303 滋賀県愛知郡愛荘町長野 415  
TEL：0749-49-5940 FAX：0749-42-5777 E-mail：press@taneya.co.jp