

たねや

33 年目を迎えます

たねや「富久豆」製造のご案内

拝啓 歳末の候、平素は格別のご高配を賜り厚くお礼申し上げます。

毎年この季節の風物詩となり、ご好評をいただいております節分菓子「富久豆」の製造が始まっております（今回 33 年目を迎えます）。お多福のお面は、厄を除け幸多かれと願いをこ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、今年も季節の風物詩として御社で取り上げていただければ幸いです。

敬具

開発当時の思い 株式会社たねや 名誉会長 山本徳次とくじのコメント

「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を考え、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、大変ご好評を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いきます。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いきたいと思っております。』



■日 時：平成 31 年 1 月 11 日（金）9:30～12:00

※面描きのみ（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）

■販売数量：5,600 個（昨年 5,050 個）

■販売期間：1 月 16 日～2 月 3 日迄の期間限定販売 ※限定数無くなり次第終了

■販売店舗：たねや各店（県内外 31 店舗）と通信販売（0120-295-999）

取材に関する問い合わせ先

たねやグループ社会部広報室 担当：田中・国領・望田

TEL:0748-31-3844 E-mail:press@taneya.co.jp

※取材いただける際は、事前にご連絡頂けますよう御一報お願いいたします。