

2023年8月29日

報道関係各位

乾燥が気になる季節にやさしくいたわる 「ツムラのおいしい和漢ぷらす 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第2弾

2023年9月4日(月)より全国のドラッグストア、薬局・薬店などで発売開始

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 のど飴」を2023年9月4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 のど飴」は、当社がこれまで培ってきた経験を生かし、のど飴にバランスよく和漢素材を加えることで、「すっきりしたい時や乾燥が気になり始めた方々の健康を応援したい」という思いを込めて、菓子の老舗メーカーである春日井製菓株式会社（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：春日井 大介）と共同開発した第2弾の商品となります。



「ツムラのおいしい和漢ぷらす 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 第2弾
2. スーッと広がる清涼感とやさしい甘みがうれしいのど飴
3. ツムラこだわりの和漢素材「ききょう桔梗・かんぞう甘草」と、春日井製菓のこだわりの「沖縄県産黒糖」を使用

自然と健康を科学する

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 担当：瀬戸、吉崎
〒107-8521 東京都港区赤坂 2-17-11 TEL.03-6361-7100 shuzai@mail.tsumura.co.jp

素材へのこだわり

桔梗



甘草



「桔梗」は秋の七草の一つで日本人には馴染み深く、その根は古くから和漢素材として生かされてきました。

「甘草」は淡い紫色の花を咲かせるマメ科の多年草で、甘みがあり、口に含みやすく昔から重宝されてきました。

「桔梗」と「甘草」の2種をバランスよく加えることにより、ツムラこだわりの品質とブレンドですっきり感を実現しました。

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

スーッと広がる、清涼感がうれしいおいしさ



のどをすっきりさせたい時や気持ちを切り替えたい時にぴったりの一粒です。

黒糖の後引くやさしい甘みとスーッとした清涼感が口に広がるようにおいしく仕上げています。

こんな時に

がんばる毎日のちょっとした合間に、
私に“すっきり”、おいしい一粒。



外出のお供に



仕事や家事の合間の
リフレッシュに

すっきり
させたい時に



商品情報



商品名：ツムラのおいしい和漢ぷらす 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、カンゾウエキス、
キキョウエキス／カラメル色素、香料、乳化剤、
（一部に大豆を含む）

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：49g（個装紙込み）

希望小売価格：260円（本体）

発売日：2023年9月4日（月）

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、お取り扱いのない場合がございます。

■ サイト URL

<https://www.tsumurawakan.jp/>

■ 二次元コード

