

小田屋の2大和菓子 薩摩わかあゆ、メレンゲ饅頭



薩摩わかあゆ



メレンゲ饅頭

スウリール特集

わかあゆやメレンゲ饅頭に続く次世代に愛される商品として開発された「スウリール」
若い方に好まれるパイ生地を使い鹿児島の特産品であるさつま芋を使用。
さつま芋のスイートポテトをしっとりとしたパイ生地で包み焼きあげています。
お手の自然な優しい甘さが特徴です。
パッケージのデザインは小田屋にない都会的でシックな紺色を使用しています。

スウリールに関するプチ情報



「スウリール」とはフランス語で Sourire (スーリール)
「微笑み・笑顔」と言う意味です。
その意味通りスウリールを食べた人が笑顔になるよう
にと付けられた名前です。
従業員から公募し決められました。

スウリールに対するお客さまの声（お客さまの声、そのまま）

1. 芋の程よい甘さがいいですね（30代女性）
2. さつま芋のパイなので鹿児島のお土産らしいですね（40代男性）
3. パイ生地がもう少しパリっとしていただいたいですね（50代女性）
4. パッケージがなんかお酒落ですね（40代女性）
5. 芋の苦手なうちの娘がこのスウリールは好きで食べますよ（50代女性）



「スウリール」に関する製造よもやま話

小田屋ではパイ生地を冷凍して使っているのですが、気温によってパイ生地の状態が変わりやすいので、その取り扱いには十分注意しながら作業をしています。
スウリールの餡（あん）の元になる芋のペーストとして、焼き芋のペーストを使用して、より香ばしさを引き出せるように工夫しました。
製品開発当初は、芋餡の取扱いが難しく、苦労しましたが改良に改良を重ねて、品質の安定・向上に努め現在の製品となっています。

お知らせ

（1）毎月開催（割引や特典があります）

- ・1日：あずきの日
1,000円以上(税抜)お買い上げのお客様に先着であずきのお菓子をプレゼントしています。
- ・15日：クローバーデー
65歳以上のクローバーカードをお持ちのお客様に限り清算時レジにて10%割引いたします。
クローバーカード会員募集中（カードは無料で作れます）
- ・19日：シュークリームの日
通常105円+税のシュークリームを85円+税にて販売いたします。

（2）季節限定商品の販売

- ・かぼちゃのケーキ プレーンのスポンジとほろ苦いチョコのスポンジの間にあっさりしたかぼちゃのクリームをサンドしたケーキです。（税抜き300円）
- ・かぼちゃのケーキ 紫芋のムースの中に抹茶のクリームが入っています。紫芋の渋みを抹茶のクリームでまろやかに仕上げました（税抜き290円）

（3）秋まつり開催

10月末から1週間開催予定。秋まつり限定の「栗もなか」、「マロンブッセ」の販売やお得なイベントを行います。

（4）Yahooショッピングでのお買い物ができるようになりました

1万円以上のご注文で送料無料にて承っております。

各店のおすすめ商品：詰め合わせセット

店舗	本店
おすすめ商品	おもてなしセット
価格	¥3,285(税込)
 辻店長	贈る方へ最高のおもてなしの気持ちを含めた詰合せです。是非ご賞味下さい。



店舗	万世店
おすすめ商品	ほんわか
価格	¥1,320(税込)
 西元店長	贈る方も頂く方もほんわかとした優しい気持ちになれる詰合せです。



店舗	サザウィン店
おすすめ商品	一番人気の和洋菓子詰合せ
価格	¥1,912(税込)
 貴島店長	お客様とのふれあいが何よりの楽しみです。買い物ついでに声をお掛け下さい！



店舗	川辺店
おすすめ商品	小田屋特選詰合せ
価格	¥2,117(税込)
 北園店長	小田屋で人気がある商品の詰合せです。ご年配の方からお子さんまで幅広い世代で楽しめます。



店舗	知覧店
おすすめ商品	知覧からの贈り物
価格	¥2,171(税込)
 西店長	知覧店で人気の知覧茶を使った商品と、新旧の人気商品のわかあゆとチーズ饅頭を詰合せました。



店舗	だいわ店
おすすめ商品	小田屋詰合せ
価格	¥1,814(税込)
 中山店長	小田屋の人気商品を詰合せました。是非ご利用下さいませ。



店舗	指宿店
おすすめ商品	指宿薩摩路
価格	¥2,279(税込)
 丸山店長	ゆっくりと温泉に入った後は、そら豆の里・指宿の“そらっち”をお茶のお供にどうぞ。身も心も休まります。



ごあいさつ
お菓子利用をさせていただいて誠にありがとうございます。
小田屋は嘉永二年（一八四九年）初代小田伊兵衛が菓子屋を創業しました。
小田屋は、あん・もち・和菓子の基本を心得、うりゆく時代の変化を受け、和の精神と、易不易の伝統を守り、不変まで、これを続けました。え、さつま芋の愛顧、さつま芋の菓子を通じ、社会に貢献する、余力を創造し、参ります。さつま芋の愛顧、さつま芋の菓子を通じ、社会に貢献する。株式会社小田屋 八代目 小田心一

株式会社小田屋 代表取締役 小田心一
国際品質基準 ISO9001を弊社では現在取り組み中です。



株式会社 小田屋
〒899-3404
鹿児島県南さつま市金峰町高橋
3075-34
電話 0993-77-1170
FAX 0993-77-2411
E-mail: info@odaya.jp
HP: <http://www.odaya.jp/>

【配信停止について】

このメールは、当社のお客様へのメール配信サービスです。配信をご希望されないお客様は、お手数ですが、こちらより配信停止の手続きをお願いいたします。 [登録解除](#)

-

※このメールは配信システムによって自動的に送信されたメールです。

本メールに対するメッセージの返信は受け付けておりませんので、予めご了承下さい。

-