

2022年5月

## 【銀座・和光】時計塔90年／和光75年限定「新作スイーツ」と「グルメ」のご紹介

—本格的な味わいをご自宅で。見た目にも美しく味わって嬉しい食品はお中元のギフトにも最適！—

“おいしさ”にこだわり、上質な素材を用いて丁寧に作り上げた食品が揃う「和光アネックス」。このたび「時計塔90年／和光75年」を記念した限定スイーツ2種が登場しました！注目度の高い限定スイーツのほかにも、これからの季節に味わいたい新作が多数登場しています。ご自宅用はもちろん、サマーギフトに選んでもきっとご満足いただけるラインアップの中から、特におすすめの新作ゼリーと夏の食欲を刺激するグルメを併せてご紹介します。



2022年は時計塔の竣工から90年、和光が設立されて75年。

アニバーサリーイヤーにふさわしい限定スイーツ2種をご用意しました。



### 【時計塔90年／和光75年記念限定品】

銀座COOKIE 9075(18枚) 税込¥2,160

<https://shop.wako.co.jp/c/food/bakedcakemacaron/09319075>

季節ごとに変わる缶のデザインがかわいいと、集めて楽しむファンも多い「銀座COOKIE」。銀座みやげの新定番として人気のクッキーです。今回の缶は時計塔がモチーフの、立てて飾りたくなるような限定仕様に。厳選素材を使用したクッキーは、素朴でどなたからも好まれる味です。時計塔の文字盤と窓にほどこされたアラベスク模様や9075ロゴをプリントしたクッキーが味わえるのは、この詰合せだけです。2022年5月15日(日)発売

### 【時計塔90年／和光75年記念限定品】

バニーユ ロワイヤル 税込¥5,400

<https://shop.wako.co.jp/c/food/bakedcake-macaron/10530053>

バニラの花言葉は「永久不滅」。和光がこれからもずっと愛される存在であるよう、バニラが主役のパウンドケーキを作りました。マダガスカル産のバニラを使用し、バニラのペーストに加え、粉碎した皮も閉じ込めることで香り高く仕上げたシェフ渾身の作。フランス産ボルディエバターや、てんさい糖などを加えながらも、バニラの風味を存分に堪能できるように、あえてシンプルな構成で仕上げています。底に敷き詰めたザラメ糖が食感のアクセント。紅茶やコーヒーに合う奥深いテイストです。2022年5月15日(日)発売  
◎風味付けのためにお酒を使用しています。

■画像を掲載いただける際はメールにてお送りしますので、弊社 マーケティング部 マーケティング・広報宣伝までお問い合わせください。

■このリリースに関するプレスの方のお問い合わせは、下記までお願いいたします。

〒104-8105 東京都中央区銀座4丁目5-11 株式会社 和光 マーケティング部 マーケティング・広報宣伝

TEL:(03)3562-2111(代表) (03)5250-3127(直通) FAX:(03)5250-3133

2022年5月



【宝石箱のような国産果実のゼリー】

アソートゼリー12個 税込¥7,020/6個 税込¥3,780

<https://shop.wako.co.jp/c/food/jelly-candy-ices/09350023>

<https://shop.wako.co.jp/c/food/jelly-candy-ices/09350022>

愛媛県産の甘夏とキウイ、山形県産の白桃、宮城県産の苺、新潟県産のルレクチェ、山梨県産のピオーネの6種。日本各地の果物を堪能できる贅沢なゼリー詰合せです。

2022年5月15日(日)発売



【夏の食欲をそそる鰻と素麺】

酒肴鰻2種 税込¥10,800

<https://shop.wako.co.jp/c/food/japanese-cuisine/09660120>

手延べ素麺詰合せ 税込¥3,240

<https://shop.wako.co.jp/c/food/japanese-cuisine/09660707>

ともに2022年5月15日(日)発売



新鮮な国産鰻を熟練の職人が手捌きし、西京味噌・塩麴にそれぞれ漬けて風味豊かに焼き上げました。西京味噌や塩麴がほんのり香る上品な味付け。前菜やおつまみにおすすめします。素麺はコシが強く、滑らかな喉ごしの島原手延べ素麺と、和光特製のつゆをセットに。つゆは本醸造丸大豆醤油をベースに、国産の海老と椎茸の出汁を合わせたもの。濃い風味と旨みを味わえます。

●お取り扱い店舗 和光アネックス 地階 グルメサロン

東京都中央区銀座4丁目4-8

10:30~19:30(日曜・祝日は19:00まで)

アクセス：東京メトロ銀座駅B1出口より徒歩すぐ◎最新の情報は和光のホームページをご覧ください。

ホームページ

<https://www.wako.co.jp/>

時計塔90年特設サイト

<https://9075.wako.co.jp/>

Instagram

[https://www.instagram.com/wako\\_ginza\\_tokyo/](https://www.instagram.com/wako_ginza_tokyo/)

グルメ専用Instagram

[https://www.instagram.com/gourmet\\_wako\\_ginza\\_tokyo/](https://www.instagram.com/gourmet_wako_ginza_tokyo/)

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社 和光 マーケティング部 マーケティング・広報宣伝

メールアドレス：[wako-pr@wako.co.jp](mailto:wako-pr@wako.co.jp) 電話：(03)5250-3127 FAX：(03)5250-3133

■画像を掲載いただける際はメールにてお送りしますので、弊社 マーケティング部 マーケティング・広報宣伝までお問い合わせください。

■このリリースに関するプレスの方のお問い合わせは、下記までお願いいたします。

〒104-8105 東京都中央区銀座4丁目5-11 株式会社 和光 マーケティング部 マーケティング・広報宣伝

TEL:(03)3562-2111(代表) (03)5250-3127(直通) FAX:(03)5250-3133