

開店から1年経たずして累計20万個販売達成した 小さな豚まん専門店『kesa kichi (けさきち)』 新サービス“ディップまん™”10月19日から開始！

2019年11月22日(金)にオープンしてから2020年9月末時点(約10ヵ月間)で店頭販売累計個数が20万個を達成した小さな豚まん専門店「kesa kichi (けさきち)」(運営会社:株式会社鈴屋、本社:大阪府豊中市、代表取締役:鈴 賢一)は、新サービス“ディップまん”を10月19日(月)から開始いたします。

おかげさまで累計
200,000個
販売達成。

＼新登場／
ディップまん™

ふたこもちにめいめいと笑顔。
つけるだけで笑顔。

※「ディップまん」は、株式会社鈴屋が商標登録出願中です。



最初はそのまま食べて、味を変えなくなったらディップして食べる。
一度で二度美味しい『kesa kichi（けさきち）』の“ディップまん”とは？



“ディップまん”とは、けさきちの「小さな豚まん」をより楽しんでいただく為に通常の「小さな豚まん（6個入り）[480円（税込）]」をご注文いただいた方にディップを無料で1つお付けするサービスとなります。ディップは「スイートチリマヨ」と「トリュフ醤油」の2種からお好きな味を1つお選びいただけます。追いディップをご希望の場合は、1つ20円（税込）でご購入いただけます。

【ディップまんの概要】

- 「小さな豚まん（6個入り）」1つご購入につきディップ1つ無料
- 追いディップは1つ20円（税込）

年間20万個以上売れる『kesa kichi（けさきち）』の小さな豚まんのこだわり

年間20万個以上売れる『kesa kichi(けさきち)』の小さな豚まんは、化学調味料無添加で厳選された100%国産の小麦粉を使用し、1つ1つが手づくり。ほんのりと甘味があり、モチモチと食べ応えのある生地と脂っこくない食べやすい餡との絶妙なハーモニーが自慢で、熱々ジュシーな出来立てをご提供しています。さらに、当店の豚まんは、ふたくちサイズの大きさが特徴で、1商品に6個の小さな豚まんが入っています。その為、友人や家族とシェアしやすく自宅へのお土産やちょっとした手土産にも最適。「美味しいのシェア」で自然と生まれる笑顔是非ご体感ください。



<小さな豚まん専門店『kesa kichi（けさきち）』概要>

店舗名称：kesa kichi（けさきち）

営業時間：午前11：00～午後4：00（なくなり次第終了） 休業日：日曜日

所在地：〒561-0801 大阪府豊中市曽根西町1-10-17

アクセス：<https://goo.gl/maps/T27e5GScCSHg9HYA6>

※「ディップまん」は、株式会社鈴屋が商標登録出願中です。

----- このリリースに関する報道関係者からのお問合せ先はこちら -----

株式会社鈴屋 担当：鈴 賢一 [Tel：090-9872-4674 / E-Mail：k-suzu@suzuya.jp]





店舗外観



ディップまん



蒸し器



豚まん



商品お渡し

