

えびせんべいの 新しいカタチ。

昭和56年に販売した商品「朱輪布(しゅりんぷ)」が、
変化する時代の中、今の暮らしに合わせた形で復刻しました。
ひとりでじっくり。家族や友人と一緒に。オンラインでの交流のお供に。
新しい生活様式の様々な場面に似合う、新しいえびせんべいをお楽しみください。

名古屋栄三越・伊勢丹新宿店

日本橋三越

3月1日(水) 各10個 限定発売

3月9日(水) 16日(水) 各10個 限定発売

朱輪布 昭和アソート
2,700円(税込)

昔ながらの製法で作る、伝統的なえびせんべいの詰合せ。



朱輪布 令和アソート
2,700円(税込)

チーズやショコラ、アーモンド。新しい素材を味わう詰合せ。



「朱輪布(しゅりんぷ)」は昭和56年、桂新堂起死回生の商品として販売されたえびせんべいの詰合せです。長い間作られていなかった朱輪布の復刻版として「朱輪布 昭和アソート」、そして平成～令和に生まれた新しいえびせんべいを詰合せた「朱輪布 令和アソート」が生まれました。桂新堂のえびせんべいで楽しいひとときを過ごしてもらいたい。そんな想いがこのお菓子に詰まっています。



昭和アソート



しゅりんぷ

しゅりんぷの表題となったえびせんべい。サクサク軽い食感で素朴なお味が楽しめます。



渦巻き

えびせんべい生地に海苔をのせ巻いて仕上げた。桂新堂が創業以来守り続けてきた伝統技法のお菓子です。



のりしゅりんぷ

四角いえびせんべいの両面に海苔を押し当て焼き上げた、風味豊かな1枚です。



えび満月

白いえびせんべいの上で小えびが踊るように押し当てられた1枚です。



あーもんど

ほんのりえびの甘味を感じる生地にスライスアーモンドを押し当て焼き上げました。



赤えび炙り焼き

えびのすり身を炙って焼いた、えびせんべいの原点とも言える香ばしいえびせんべいです。



令和アソート



くつろぎ焼きショコラ

甘さひかえめで上品な味わいのチョコレートがえびせんべいと意外なマッチを生み出しました。



令和の花

元号「令和」の由来「梅花の歌」にちなみ、梅の形をした炙り焼きに砂糖をコーティングしました。



抹茶しゅりんぷ

抹茶を生地に練り込んだサクッと軽い食感のえびせんべいです。



こんがりえびチーズ

濃厚なチーズの味わいが楽しめる、お酒のおつまみにもぴったりな1枚です。



えびアーモンド

炙り焼きに自家挽きアーモンドを加えました。紅茶と合わせても味わいが引き立ちます。



くつろぎ焼きショコラ-莓-

甘酸っぱい莓せんべいがチョコレートの甘味を引き立てます。



餡かさね

桂新堂伝統の渦巻き技法を活かして「えびせんべい生地」に「こしあん」をかさねて焼き上げました。



紫芋丸

国産の紫芋ペーストを生地に練り込んだ風味豊かなえびせんべいです。



松風

小粒なえびせんべいに白砂糖をコーティングしました。

賞味期限：製造から30日

【お知らせ】2022年4月から朱輪布が新しくなります。

現在「昭和アソート」と「令和アソート」の2種類を販売している朱輪布ですが、2022年4月販売分より、2つの内容を合わせた1種類の商品になります。桂新堂定番の美味しさも新しい味わいも両方楽しめる特別なアソート缶。是非楽しみにお待ちください。