

## 岩塚製菓株式会社

新潟県長岡市浦9750番地

## 「良いものを適量で」消費動向の変化を捉えた 『高品質・適量パック商品』 5品ラインナップで新発売!

岩塚製菓株式会社(社長:槇春夫、新潟県長岡市)は、生活者の消費動向の変化に合わせた『高品質・適量パック商品』5品を2012年9月3日(月)より順次全国で発売いたします。

『高品質・適量パック商品』とは、「良いものを適量ほしい」という生活者のニーズに合わせて開発した商品です。デフレ環境下にありながらも、一方では良質へのこだわりが消費動向の変化として顕著になっています。また、約660万人ともいわれる団塊の世代がアクティブシニアとなる今後の市場ニーズや、少子高齢化世帯構成の変化と単身者の増大を捉え、「良質な商品を食べきれる量」にして販売いたします。

商品には国産米を100%使用し、原料・製法・味にこだわり、これまでもお客様から味と品質で高い評価とご 愛顧を頂いているものから厳選しました。お一人で食べ切れる、まさに適量をパックした商品を5品取り揃えております。お米の風味を楽しめるこれらの商品は、シニア層のみならず本物のおせんべい・おかき好きのファン拡大につながるものと確信しています。











商品名	焼大丸塩味	焼大丸醤油味	新潟揚げ	大袖振豆もち	田舎のおかきざらめ味
内容量	5枚	5枚	90g	8枚	8本
商品特長	表面の膨れた部分 としまった部分の食 感の違いを味わえ る本格かた焼せん べいに赤穂の焼き 塩で味付け。	お米の香ばしさを生かした本格かた焼せんべいに旨みのある2つのブレンド醤油を染込ませて味付け。	低温でじっくり揚げ てザクッとした心地 よい食感に仕上げ た揚げおかき。もち 米の香りを引き出 す焼き塩で味付け。	大豆は甘さ・香ばし さともに一級品の十 勝産大袖振大豆を 使用、生地は水切 り製法による独特 の柔らかさ。	独自技術で焼き上げた「表面カリっと、中ほろほろ」のおかきに、まろやか醤油と白双糖で味付けした上品な甘さ。
原料米	うるち米(日本)		水稲もち米(日本)		
価格	ノンプリントプライス 希望小売価格220円(税込)				
発売日	2012年9月3日(月)			_	2012年9月18日(火)
賞味期限	120日				
発売地域	全国				

岩塚製菓ホームページ

http://www.iwatsukaseika.co.jp/