

岩塚製菓株式会社  
新潟県長岡市浦9750番地

## 品川女子学院とのコラボ商品第5弾 『ふわっとおにぎり本舗』2つの味を発売

岩塚製菓株式会社(社長:榎 春夫、新潟県長岡市)は、品川女子学院(校長:漆 紫穂子、東京都品川区)との企業コラボレーション商品の最後となる第5弾『45gふわっとおにぎり本舗 ツナマヨ味』、『45gふわっとおにぎり本舗 梅味』(以下、『おにぎり本舗 ツナマヨ味』、『おにぎり本舗 梅味』)の2品を2012年10月6日(土)から一ヶ月間、期間限定で販売地区を限定して発売いたします。

岩塚製菓では、2009年より約2年間、品川女子学院の女子中学生とのコラボレーション授業を実施しました。その授業を通じて開発した商品は、2011年からこれまで第1弾『ペパっと』から第4弾まで数えました。第5弾の『おにぎり本舗 ツナマヨ味』と『おにぎり本舗 梅味』は、元3年C組3班の生徒が考えた商品です。

おにぎりの味を表現するために、生地に刻み海苔を練りこみ、濃いめの「ツナマヨ味」とほどよい酸味のある「梅味」に仕立てました。それぞれの味が海苔と調和し、どちらもまるで本物のおにぎりを食べているような味わいとなっています。また、おにぎりを詰める竹籠のお弁当箱をイメージし、品川女子学院のチェック柄をランチクロスに見立てたパッケージは中学生らしい元気で明るいデザインです。

みんなが大好きなおにぎりの味を、1種類でも2種類の味を一緒に召し上がって頂いても楽しめる商品です。友達同士で楽しくおしゃべりしながら、または家族で行楽地へのお供にもピッタリの商品です。



商品名	45gふわっと おにぎり本舗 ツナマヨ味
発売日	2012年10月6日(土)~10月末まで
発売地区	関東
価格	ノンプリントプライス 希望小売価格130円(税込)
原材料名	うるち米(日本)、植物油脂、ツナマヨ風味シーズニング、でん粉、海苔、食塩、調味料(アミノ酸等)、香料、酸味料、香辛料抽出物、カロテン色素、(原材料の一部に卵、乳成分、小麦、えび、かに、さけ、大豆、鶏肉を含む)
賞味期限	90日

商品名	45gふわっと おにぎり本舗 梅味
発売日	2012年10月6日(土)~10月末まで
発売地区	関東
価格	ノンプリントプライス 希望小売価格130円(税込)
原材料名	うるち米(日本)、植物油脂、梅シーズニング、でん粉、海苔、食塩、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、甘味料(スクラロース)、ベリー色素、(原材料の一部にえび、大豆を含む)
賞味期限	90日

2009年より始まった岩塚製菓と『品川女子学院の取り組み』  
<http://www.iwatsukaseika.co.jp/shinajo/index.shtml>

岩塚製菓ホームページ  
<http://www.iwatsukaseika.co.jp/>