



岩塚製菓株式会社
新潟県長岡市浦9750番地

おいしさのためにわざと割りました 『52g 黒豆割りせん』を新発売

岩塚製菓株式会社(社長:榎 春夫、新潟県長岡市)は、「岩塚の黒豆せんべい」の姉妹品『52g 黒豆割りせん』(以下『黒豆割りせん』)を2015年9月11日(月)から全国で発売いたします。

人気商品「岩塚の黒豆せんべい」のおいしさはそのままに、姉妹品としてこの度『黒豆割りせん』を新発売いたします。

国産米100%使用の生地に丸粒の黒豆を練りこみ、ほど良い歯ごたえに焼き上げた丸い黒豆せんべいをわざと割りました。割ることでお米の風味が際立ちます。割ったところにはしっかりと醤油味がしみ込んで、おいしさが楽しめます。天然のうまみ成分を加えた、風味豊かでまろやかな味の醤油「味の本丸醤油」と素材の味を引き立てる「うす口醤油」をブレンドし、まろやかでコクのある深い味わいに仕上げています。割った後に油をかけてから醤油味をつけることで、のど越しの良さともろやかさを同時に実現しています。割ることで食べやすい大きさになり、且つ形状も不揃いなのでそれぞれの歯ごたえや味わいが楽しめます。

パッケージデザインはお醤油屋さんなどの職人が身に着ける帆前掛けをイメージしました。商品の一番の特長はたっぷり入った黒豆。これを濃紺をベースに白抜き文字でパッケージの中心に大きく配置しました。袋の下部1/3程度を透明にし中身を見せることで、割れたところの断面まで醤油がしみ込んでいるのがわかり、さらにおいしさを伝えています。



商品名	52g 黒豆割りせん 醤油味
発売日	2015年9月11日(月)
発売エリア	全国
価格(税抜)	ノンプリントプライス 参考小売価格120円前後

「黒豆割りせん」は
「かた焼」カテゴリーNo. 1※商品
「岩塚の黒豆せんべい」の
姉妹品です。

※インテージSRI煎餅・あられ(かた焼)カテゴリー
2012年1月～2014年12月
金額アイテムランキング(10枚黒豆せんべい)



岩塚の黒豆せんべい



岩塚の黒豆せんべい
十穀ブレンド

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