

1袋1円を「南相馬市みらい夢義援金」へ拠出 子どもたちと作った『バタしよっと』 2016年2月8日(月)発売

全品国産米100%の岩塚製菓株式会社(本社:新潟県長岡市/代表取締役社長:榎 春夫)は、2016年2月8日(月)より、南相馬市の子どもたちと商品開発をした『バタしよっと』を全国で発売します。『ふわっと やわらかえび味』とともに、1袋1円を義援金※として拠出します。※2月8日~3月末までの販売数

■『バタしよっと』誕生の軌跡

2011年3月に起こった東日本大震災の直後の7月、岩塚製菓では「明日へつなごう」プロジェクトを立ち上げ、福島県南相馬市を中心に支援を続けています。

2011年6月には、プロジェクト発足のきっかけとなる、できたての米菓で子どもたちにおいしい笑顔を届ける「揚げたてちゃん号」による被災地訪問を開始し、2012年1月まで全7回、南相馬市立小学校全16校(児童数1615名)を対象に実施しました。

この活動が発展し、2012年6月より、「作るぞ!元気なおせんべい授業」を開始。南相馬市立大甕小学校、太田小学校の6年生の児童32名とともに全5回の体験学習を実施しました。

商品開発を通じて、子どもたちの夢を応援したいという岩塚製菓の思いと、商品を通じて、地元に戻れずにいる仲間や全国のお客様に元気を届けたいという子どもたちの思いがカタチになり、**2013年2月に『バタしよっと』が誕生しました。**(明日へつなごう プロジェクト特設サイト <http://www.iwatsuka.jp/ashitae/>)

■『バタしよっと』の特長

その1 子どもたちが「家族みんなで食べてほしい」という思いをカタチにしました。

その2 バターのコクと、しょうゆの風味を活かしたつつい手が出るおいしさです。

その3 国産米100%の米粉スナックで、ふわっとやわらかい食感と、ひと口サイズで食べやすく、小さなお子様からシニアの方まで、安心してお召し上がりいただけます。

その4 中学を卒業し、希望を胸に新しい道へ歩み出す子どもたちの笑顔パッケージに載せました。**子どもたちのメッセージ**を you tube 岩塚サイト(<https://youtu.be/Ak9LbSuumg4>) でご覧いただけます。



■『バタしよっと』による義援金拠出※

『バタしよっと』は南相馬の子どもたちが、まだ地元に戻れずがんばっている仲間や、全国の皆さんに、元気を届けたいという思いで作った商品です。

このたび発売する『バタしよっと』ならびに、『ふわっと やわらかえび味』では、1袋につき1円を、「南相馬市みらい夢義援金」へお届けし、子どもたちの夢を応援する活動を続けます。

※義援金は2月8日~3月末までの販売数



--- 補足 ---

■『バタしよっと』商品詳細

●商品名:バタしよっと

●内容量:1袋 45g

●原材料名:うるち米(日本)、植物油脂、バター、醤油シーズニング(ぶどう糖、粉末醤油、砂糖、その他)、でん粉、エビ、食塩、調味料(アミノ酸等)、香料、紅麴色素(原材料の一部に乳成分、小麦、大豆を含む)

●標準栄養成分(1袋 45g)当たり

エネルギー	258kcal
たんぱく質	1.9g
脂質	17.0g
炭水化物	24.4g
ナトリウム	318mg
食塩相当量	0.81g

※本品製造工場では、卵、落花生、かにを含む製品を生産しています。

※本品で使用しているえびは、かにが混ざる漁法で採取しています。



●価格:税込 120 円前後(ノンプリントプライス)

●発売エリア:全国

■岩塚製菓について

岩塚製菓の前身である岩塚農産加工場は、信濃川の支流のひとつである洪海川に沿った豪雪地帯の越後・岩塚で産声をあげました。秋の収穫期が終わると出稼ぎに出てしまい、家族そろって冬を過ごせる家はほとんどないという村を「出稼ぎをしなくても食べていける豊かな地にするために産業を興そう」と志した2人の若者によってつくられました。

資金も、技術も、商売の知識もないなか、「地域のために」という思いと、品質第一主義を掲げ取り組んだ結果が、現在につながっています。

原料である「米」へのこだわり、良いものを開発し、つくる「技」、そして、おいしいものを届けたいという「心」。「米・技・心」という3文字には、岩塚製菓の商品づくりへの思いがこめられています。

創業以来、「おいしい笑顔を届けたい」という信念で商品を作り続けています。おいしさを追求した結果、2014年10月より全商品国産米100%を実現。お米本来のうま味と風味を活かした、米菓ならではのおいしさをお届けしています。

※関連 URL: <http://www.iwatsuka.jp/oishisa/>

「国産米 100%使用マーク」

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