

## 変わらない素朴な味わいの揚げもち 『新潟揚げ』が復刻します！！

岩塚製菓株式会社(社長:榎 春夫、新潟県長岡市)は、1985年から2007年まで発売しておりました『新潟揚げ』を、当時の懐かしいデザインと変わらない味わいで2017年3月13日(月)から全国で発売いたします。

国産米100%使用しており、高温で揚げているので表面はカラッと、中はサクサクの食感を実現した本格的な揚げもちです。深いひびを入れることにより形を不揃いにし、昔ながらの手作り感のある揚げもちに仕上げています。コレステロールの低下作用があるとされる米油で揚げ、香りつけにごま油を加え、お米のおいしさを引き立たせる天日塩で味付けしています。

こんがりきつね色に揚げた美味しそうな揚げもちなので、噛みしめる度に広がるお米本来の甘みを楽しめる商品となっております。

保管に便利なチャック付きの袋を使用しています。



商品名	100g 新潟揚げ
発売日	2017年3月13日(月)
発売エリア	全国
価格(税込)	ノープリントプライス 参考小売価格220円前後

※併せて同日、『43g 新潟揚げ』を少量パックとして発売いたします(参考小売価格120円前後)。  
食べ切りサイズのため、チャックはついておりません。

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