

素材を味わうソフトおかき

『マカダミアソフトおかき メープル味』新発売！

岩塚製菓株式会社(社長:榎 春夫、新潟県長岡市)は、ふんわりさくさく食感でご好評をいただいております「大袖振豆もち」と同じ製法で作った生地「マカダミアソフトおかき」姉妹品として『9枚 マカダミアソフトおかき メープル味』を2017年9月1日(金)から全国で発売いたします。

国産もち米を100%使用し、お米の風味と生地に練り込んだマカダミアナッツの香ばしさがふわっと広がるソフトおかきです。

マカダミアナッツにはコレステロール値の低下や美肌効果が期待できるとされるオレイン酸やパルミトオレイン酸などの不飽和脂肪酸*の割合が高く、また、豊富な栄養成分がバランスよく含まれているので健康素材として注目されています。

香ばしいマカダミアナッツがメープルの奥深い味わいとマッチした商品です。隠し味にりんごパウダーを使用することで、食べた時の甘味のくどさを感じさせず食べやすく仕上げました。

パッケージは上品かつ洋風なデザインにしました。



| | |
|--------|----------------------------|
| 商品名 | 9枚 マカダミアソフトおかき メープル味 |
| 発売日 | 2017年9月1日(金) |
| 発売エリア | 全国 |
| 価格(税込) | ノンプリントプライス 参考小売価格240円前後 |

*不飽和脂肪酸は健康に良く、体脂肪になりにくい脂質として、ダイエットに役立つ重要な栄養素であるといわれています。

『8枚 マカダミア ソフトおかき』も好評発売中です。

あっさりとした塩味が、「マカダミア」の香りを引き立て、国産もち米と素材の風味を存分に味わえます。



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