

岩塚製菓様式会社

新潟県長岡市浦9750番地

幾重にも重ねたチーズの風味と、こんがり香ばしい 『大人の焦がしチーズ』を新発売!!

岩塚製菓株式会社(社長:槇 春夫、新潟県長岡市)は、『65g 大人の焦がしチーズ』を2018年3月12日 (月)から全国で発売いたします。

『大人の焦がしチーズ』は、おせんべいにタレを掛けた後"二度焼き"する「焦がし製法」で作っており、とことん製法にこだわった大人の贅沢感が味わえる商品です。チーズは「モッツアレラ」「チェダー」「ゴルゴンゾーラ」「ゴーダ」「カマンベール」の5種類を使用し、生地にもチーズを練り込みました。チーズ味のパウダーやタレ掛けをすることで、素材の味わいを何重にも折り重ねた、本格的な濃厚で香ばしいチーズ味がたまらないサクッとかるい食感の商品です。

小分け包装になっているので持ち運びにも最適で、お茶菓子等で配ることもできる便利な4パック入りです。





商品名	65g 大人の焦がしチーズ
発売日	2018年3月12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

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