

国産米の甘みを存分に味わえる 『国産米厚焼せんべい』 2品発売！

岩塚製菓株式会社(社長: 榎 春夫、新潟県長岡市)は、『5枚 国産米厚焼せんべい 塩味』と『5枚 国産米厚焼せんべい 醤油味』を2019年3月4日(月)から全国で発売いたします。

国産米を100%使用した生地をふっくらと焼き上げた、お米の甘みを存分に味わえる口どけなめらかなソフトせんべいです。

化学調味料を使用せず、お米の美味しさと素材の味を大切に仕上げました。生地の中に塩麴を練り込むことで、熟成された深い旨みが味わえます。

本製品には、美味しいお米と淡麗なお酒で知られ、豊かな発酵文化が深く息づく新潟県南部の魚沼地方の「千年こうじや」の塩麴を使用しています。



ソフトせんべいの美味しさを引き出すやさしい塩味に仕上げました。粒度の細かい「五島灘の塩」を使用することで、塩カドのないまろやかな味わいになっております。

| | |
|--------|----------------------------|
| 商品名 | 5枚 国産米厚焼せんべい 塩味 |
| 発売日 | 2019年3月4日(月) |
| 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200円前後 |



お米の風味を感じるシンプルな醤油味に仕上げました。醤油は国産丸大豆醤油を使用し、生地に油をしみ込ませてから醤油で味付けすることでのど越しが良く、お米の甘みが感じられます。

| | |
|--------|----------------------------|
| 商品名 | 5枚 国産米厚焼せんべい 醤油味 |
| 発売日 | 2019年3月4日(月) |
| 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200円前後 |