



岩塚製菓株式会社

沖縄の塩を使用 ちよっしょっぱい夏だけの『塩バター餅』 6月13日(月)より期間限定発売!



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、『18枚ター餅』を2022年6月13日（月）から期間限定で発売いたします。

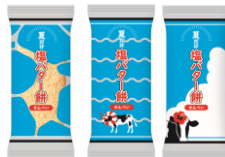
口の中で溶けていくような柔らかな口どけの良さが好評の「バター餅」からこの度、『塩バター餅』を期間限定で発売いたします。

味付けは沖縄県糸満沖の海水から精製した焼塩を使用しました。（食塩中の3割）口どけの良いサラサラの焼き塩は、まるやかなやさしい味で、バター餅の甘さをさらに引き立てます。食べた瞬間に塩味とうま味が広がり、後味に発酵バター等を配合したバター餅ならではの甘さを感じられる、夏にぴったりのちよっしょっぱいバター餅です。

デザインは、空と海をイメージした水色の背景が目をはひく、夏らしいパッケージに仕上げました。個包装も夏らしい3種類のデザインとなっております。



3種類の
個包装デザイン



商品名	18枚 塩バター餅
発売日	2022年6月13日(月)
発売エリア	東北・信越・関東・沖縄
価格(税込)	ノンプリントプライス 参考小売価格220円前後



発売から40周年！
『きなこ餅』
好評発売中！

香ばしいきな粉に和三盆糖を混ぜ合わせた、やさしい口どけのおせんべいです。



『バター餅』
好評発売中！

発酵バターとはちみつの上品で贅沢な味わいに仕上げた、やさしい口どけの

＜一般のお客様からのお問い合わせ先＞岩塚製菓株式会社 お客様相談室 受付時間 9:00～17:00
〒949-5492 新潟県長岡市飯塚2958番地 月～金曜日(祝日を除く)
フリーダイヤル:0120-94-5252