

岩塚製菓株式会社
新潟県長岡市浦9750番地

国産100%のお米と大豆のおいしさ 『北海道大豆せんべい』醤油味で新発売

岩塚製菓株式会社(社長:榎 春夫、新潟県長岡市)は、『10枚 北海道大豆せんべい』(以下、『北海道大豆せんべい』)を2013年1月21日(月)から全国で発売いたします。

『北海道大豆せんべい』は、国産米100%と北海道十勝産の「大袖振大豆※」を使用した素材の風味豊かな焼きせんべいです。お米は丸粒のものを自社で製粉しており、よりお米の香りが楽しめます。また、醤油は香り高い濃厚醤油に天然の旨味成分を加え、甘みとコクのある淡口醤油をブレンドしたオリジナルの醤油で味付けしました。

パッケージはこだわりの素材である「大袖振大豆」を北海道の地図と大豆の写真、ストレートなネーミングで表現し、素材感を出したデザインに仕上げました。

大豆の香ばしさと甘さ、お米とまろやかな醤油の風味が、噛みしめるほどにお口の中に広がります。



商品名	10枚 北海道大豆せんべい
発売日	2013年1月21日(月)
発売エリア	全国
価格	ノンプリントプライス 希望小売価格 260円(税込)
原材料名	うるち米(日本)、大豆(遺伝子組換えでない)、しょうゆ加工品、しょうゆ、砂糖、でん粉、かつおエキス、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、(原材料の一部に小麦を含む)
賞味期限	120日

大袖振大豆とは？

北海道十勝・音更町の農家と契約栽培してしている大豆で、甘味が強く米菓との相性が良い品種です。また、イソフラボンが輸入大豆(中国・米国)に比べ2倍ほど多く含まれています。
(道立十勝圏地域食品加工技術センター調べ)



岩塚製菓ホームページ

<http://www.iwatsukaseika.co.jp/>