

岩塚製菓株式会社
新潟県長岡市浦9750番地

野菜の甘みが広がるひとくち揚げせん 『味わうひと粒』新発売

岩塚製菓株式会社(社長:榎 春夫、新潟県長岡市)は、『100g 味わうひと粒』(以下、『味わうひと粒』)を2013年3月4日(月)から全国で発売いたします。

野菜の甘み、うまみを感じられる甘口しょうゆ味の揚げせんべいできました。

『味わうひと粒』は、「しっかりとした噛みごたえ」で「野菜のうまみを感じる」ひとくちサイズの揚げせんべいです。たまねぎとにんじんを練りこむことで、野菜の甘さ、香ばしさを感ずることができます。味付けはベーシックな甘口しょうゆ味。少量の唐辛子を加えることで、通常の甘口しょうゆ味よりすっきりとした口当たりになり、お米の香ばしさや自然な野菜のうまみを味わえます。

高温でさっと揚げることでおせんべいの表面に細かいひびが入り、中までしっかりと火が通るので、野菜のうまみとお米の香ばしさが引き立ちます。

清潔感のある白を全面に、新鮮な野菜をイメージした黄緑を使用。たまねぎとにんじんのイラスト入りで野菜の甘みやうまみを表現したデザインです。

女性でも手軽に食べられる一口サイズ。しっかりとした歯ごたえで、ひと粒でも満足感が得られ、じっくり噛みしめて味わえるおせんべいに仕上げました。



商品名	100g 味わうひと粒
発売日	2013年3月4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 220円(税込)
原材料名	うるち米(日本、アメリカ)、植物油、しょうゆ、砂糖、発酵調味液、水飴、酵母エキス、でん粉、たまねぎ、食塩、にんじんパウダー、唐辛子、カレー粉、えびパウダー、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

岩塚製菓ホームページ

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