

岩塚製菓株式会社
新潟県長岡市浦9750番地

お米(国産米100%)と黒ごま 素材の風味を追求 こだわりの逸品「岩塚の黒ごませんべい」を新発売!

岩塚製菓株式会社(社長:榎 春夫、新潟県長岡市)は、『9枚 岩塚の黒ごませんべい』(以下、『岩塚の黒ごませんべい』)を2014年3月3日(月)から全国で発売いたします。

噛むたびに、黒ごまの香ばしさとお米の風味が際立つ、かた焼きの「岩塚の黒ごませんべい」を、新発売いたします。

国産米を100%使用した生地に「黒ごま」を練り込み、焼き上げることで、ごまの風味が香ばしい、ほどよい食感のかた焼きせんべいに仕上がっています。お米の風味が引き立つようにと、丸粒米を自社で製粉することで、お米の風味をいっそう感じていただけます。

味付には、老舗の「味の本丸醤油※」と「うすくち醤油」を独自に配合したブレンド醤油を使用することで、醤油の風味を生かしながらも、お米の風味やごまの香ばしさを、いっそう引き立てています。



商品名	9枚 岩塚の黒ごませんべい
発売日	2014年3月3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)、黒ごま、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、大豆を含む)
賞味期限	120日

※「味の本丸醤油」とは

- ・天然の旨味成分を加えた風味豊かでまろやかな味の醤油です。
- ・昔ながらの木製の樽で仕込んでいる事で湿度を一定に保ち、醤油の品質が安定します。化学調味料、保存料、合成着色料は未使用。

岩塚製菓ホームページ

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