

岩塚製菓株式会社
新潟県長岡市浦9750番地

お手頃価格の食べきりサイズが登場しました 『9枚 きなこ餅』新発売

岩塚製菓株式会社(社長:榎 春夫、新潟県長岡市)は、上品な甘さとやわらかな口どけのおせんべい『9枚 きなこ餅』(以下、『きなこ餅』)を2014年4月1日(火)から全国で発売いたします。

1982年の発売以来、上品な甘さとやわらかな口どけでご好評いただいている『きなこ餅』は、1998年と2001年のリニューアルを経て、現在は『24枚 きなこ餅』として展開しております。発売から32年となるロングセラーの『きなこ餅』に、手軽にお楽しみいただける食べきりサイズが登場しました。ご家庭や職場でのおやつや行楽のお供など、さまざまなシーンに対応できる便利なサイズです。

『きなこ餅』は国産100%の丸粒米を自社で製粉しており、お米の香りが楽しめます。この生地には香ばしいきな粉と和三盆糖を粉雪のようにふりかけました。和三盆糖は、後味のよさが引き立つ上品な甘さが特徴です。口どけのよい生地との調和をお楽しみいただける商品です。



商品名	9枚 きなこ餅
発売日	2014年4月1日(火)
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120円前後

きな粉とは？

きな粉は大豆を煎ってから挽いた粉です。大豆を粉にすることで、その豊富な栄養素が吸収されやすくなっています。食物繊維をはじめ、カルシウムやマグネシウムなどのミネラルを効率よく吸収することができる健康素

「和三盆糖」とは？

徳島県で栽培される「竹糖(砂糖きびの一種)」で作られた砂糖です。主に和菓子の原材料として使われる上品な甘さをもっています。

上白糖やグラニュー糖などとは原料が違い、主に手作業主体の

岩塚製菓ホームページ

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