

岩塚製菓株式会社
新潟県長岡市浦9750番地

もち米の風味を最大限に引き出す絶妙な歯ごたえと口どけ 『岩塚の鬼ひび』 2品を新発売

岩塚製菓株式会社(社長:榎 春夫、新潟県長岡市)は、お米の風味が味わえる『130g 岩塚の鬼ひび塩』と『117g 岩塚の鬼ひび醤油』(以下、『岩塚の鬼ひび塩』、『岩塚の鬼ひび醤油』)を2015年9月7日(月)から全国で発売いたします。

1997年に『鬼ひびサラダ』、1999年に『鬼ひびしょうゆ』を発売し、何度かのリニューアルを経たロングセラー商品を、この度装いも新たに『岩塚の鬼ひび塩』と『岩塚の鬼ひび醤油』として発売いたします。

原料のお米には国産米を100%使用。厚みのある生地を、じっくり丁寧に時間をかけて煎ることで、お米の風味が味わえるあられに仕上げました。外側はカリッと内側はサクッと、噛み応えがありながら口どけの良い、二つの食感が楽しめるあられです。

『岩塚の鬼ひび塩』の味付けには、化学調味料を一切使用せず、塩は瀬戸内産の海水塩を焼成し、まろやかに仕上げた「赤穂の焼塩」に、鰹・昆布の天然だしを加えたうまみのある塩味です。

『岩塚の鬼ひび醤油』味付けには、濃厚なうまみの「生引きたまり」とまろやかな味わいの「丸大豆醤油」、2種類の醤油を使用し、深いコクのある醤油味に仕上げました。塩味・醤油味ともにもち米の風味を生かし、自然のおいしさを追求した、あられ好きにはたまらない逸品に仕上げました。

パッケージは、純和風のシンプルな短冊とし、塩はすっきりとした白、醤油は深い赤を基調とし、2品並べると一層お客様の目を引く売場が演出できます。



商品名	130g 岩塚の鬼ひび 塩	117g 岩塚の鬼ひび 醤油
発売日	2015年9月7日(月)	
発売エリア	全国	
価格 (税抜)	ノープリントプライス 参考小売価格280円前後	

岩塚製菓ホームページ

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