

**岩塚製菓株式会社**  
新潟県長岡市浦9750番地

## 噛む度にお米の風味が広がる

### 『岩塚の鬼ひび 塩』 『岩塚の鬼ひび マヨネーズ』 を発売！

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』(以下、『岩塚の鬼ひび 塩』)と『110g 岩塚の鬼ひび マヨネーズ』(以下、『岩塚の鬼ひび マヨネーズ』)を2016年9月5日(月)から全国で発売いたします。

この度、味付けマイナーチェンジした『岩塚の鬼ひび 塩』は、化学調味料を一切使用しないままで、「伯方の塩」に昆布や鰹の天然だしを加え、うまみのある塩味に食べやすくリニューアルしました。

新発売の『岩塚の鬼ひび マヨネーズ』は、酸味をおさえたまろやかな味わいのマヨネーズをベースにした特製だれを使用し、濃厚で本格的な味わいに仕上げました。

原料のお米には国産もち米を100%使用し、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。

中身をしっかり見ていただけるように、シンプルなデザインにしました。保存に便利なチャック付きです。



商品名	130g 岩塚の鬼ひび 塩
発売日	2016年9月5日(月)
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280円前後

商品名	110g 岩塚の鬼ひび マヨネーズ
発売日	2016年9月5日(月)
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280円前後

※併せて同日『45g 岩塚の鬼ひび 塩』および『40g 岩塚の鬼ひび マヨネーズ』を少量パックとして発売いたします(参考小売価格120円前後)。食べ切りサイズの為、チャックはついておりません。

岩塚製菓ホームページ

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