

**岩塚製菓株式会社**  
新潟県長岡市浦9750番地

**お米と五穀を味わうチップス**  
**『RICE STYLE』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、『80g RICE STYLE シーソルト』(以下、『RICE STYLE シーソルト』)と『80g RICE STYLE シラチャー』(以下、『RICE STYLE シラチャー』)を2017年3月21日(火)から全国で発売いたします。

主原料のお米に加えて「おから」・「きなこ」・「黒豆」・「ごま」・「えんどう豆」・「玄米」をブレンドした健康的な素材たっぷりのライスチップス『RICE STYLE シーソルト』(塩味)と『RICE STYLE シラチャー』(チリソース味)を発売いたします。食物繊維も豊富で、今話題のグルテンフリー商品です。



あっさりとした塩味なので1つひとつの素材の美味しさが引き立ち、味わえます。塩のうまみと、まろやかな風味が感じられます。

商品名	ライススタイル 80g RICE STYLE シーソルト
発売日	2017年3月21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240円前後



タイ発祥のチリソースで北米で大人気のシラチャー味に仕上げました。ニンニクが効いているので、辛さの中に旨みがあり、クセになる味わいです。

商品名	ライススタイル 80g RICE STYLE シラチャー
発売日	2017年3月21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240円前後

**グルテンフリーとは・・・**

グルテンを使わない食事療法のことをいいます。グルテンとは、小麦、大麦、ライ麦、オート麦などの麦類に含まれているたんぱく質の一種で、食べるとアレルギーを引き起こす可能性があり、人によっては腸の疾患などを引き起こす恐れがあるといわれています。

近年、グルテンを使わない食事療法を取り入れたところ、体の調子がよくなったとの口コミが広まり、健康や美に対する意識が高い人々にも注目され、スポーツ選手やモデル・芸能人にも流行っています。

岩塚製菓ホームページ  
<http://www.iwatsukaseika.co.jp/>