

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』 便利な小分け包装になって発売！

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『116g 岩塚の鬼ひび 塩』(以下、『岩塚の鬼ひび 塩』)を2018年2月26日(月)から全国で発売いたします。

1997年に発売して以降、大変ご好評いただいております『岩塚の鬼ひび 塩』をこの度、便利な小分け包装になって発売します。

原料のお米は国産もち米を丸粒のまま使用しているので、お米の風味がしっかり味わえます。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、外側はカリッと内側はサクッとした食感の商品に仕上げました。

味付けに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」を使用しているのであっさりとした味わいで、噛むたびににお米の風味が楽しめます。

小分け包装になっているので食べ切りサイズであり、お茶菓子等で配ることもできる便利な4パック入りの商品です。



商品名	116g 岩塚の鬼ひび 塩
発売日	2018年2月26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260円前後

岩塚製菓ホームページ

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