

岩塚製菓株式会社
新潟県長岡市浦9750番地

素材にこだわったプレミアムなおかきがさらにおいしく 『田舎のおかきプレミアム』2品をリニューアル

岩塚製菓株式会社(社長:榎 春夫、新潟県長岡市)は、素材にこだわったプレミアムなおかき『9本 田舎のおかきプレミアム 青のり』と『9本 田舎のおかきプレミアム 昆布』(以下、『田舎のおかきプレミアム』)を2015年6月1日(月)から全国でリニューアル発売いたします。

『田舎のおかき』のプレミアム版としてご好評をいただいている『田舎のおかきプレミアム青のり』『田舎のおかきプレミアム昆布』の2品をリニューアルして発売いたします。

お米は新潟県産米を100%使用しておりますが、さらに原料米にこだわり、従来の新潟県産米に加え、もち米の新品種「ゆきみのり」を使用することといたしました。「ゆきみのり」は、平成25年に登録、平成27年に銘柄指定された新品種で、米菓の加工に適しており、当社の求める製品の食感が得られることから『田舎のおかきプレミアム』に「ゆきみのり」を50%使用いたしました。

また、従来より更にプレミアム感が伝わるように、金色をメインに使用し、高級感や上質感を表現した上品なデザインに仕上げました。商品名は「田舎のおかき」シリーズの統一ロゴを使用し、同一ブランドのプレミアム品であることを伝えています。さらに素材の写真を載せ、商品の一番の特長である素材へのこだわりを伝えています。

さらにおいしくリニューアルした『田舎のおかきプレミアム』は是非お召し上がりいただきたい逸品です。



商品名	9本 田舎のおかきプレミアム青のり	9本 田舎のおかきプレミアム昆布
発売日	2015年6月1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260円前後	

「ゆきみのり」は国産の加工用米に対する需要が伸びてきている中、それに適する品種を目指して平成12年に育成が開始され、平成25年に新品種として登録されました。弊社は新潟県産のもち米を使用していく過程で種籾から作付け、そして収穫まで生産者(生産組織)と一緒に「ゆきみのり」を育てていくこととし、去る3月26日に「ゆきみのり研究会」を立ち上げました。