

岩塚製菓株式会社
新潟県長岡市浦9750番地

お米のおいしさを楽しむ本格ソフトせんべい 『こだわりのうんめえ煎餅』を新発売

岩塚製菓株式会社(社長:榎 春夫、新潟県長岡市)はお米のおいしさが味わえるこだわりのソフトせんべい『14枚 こだわりのうんめえ煎餅』(以下、『こだわりのうんめえ煎餅』)を2016年3月14日(月)から全国で発売いたします。

「こだわりのうんめえ煎餅」は日本のお米を使い、厚めの生地をじっくり焼いてお米の風味にとことんこだわった本格ソフトせんべいです。国産米を100%使用し、丸粒のお米をきめ細かく挽いて、ふっくらとロドけの良いソフトな食感に仕上げました。

お米のおいしさを最大限に引き出すため、厚めの生地を乾燥から焼き上げまでじっくりと時間をかけています。

味付けはシンプルな塩味で、お米が本来持っている甘みを引き立たせます。隠し味に砂糖を加えることで、まろやかな塩味とがご楽しみいただけます。表面にうっすらと入っているヒビが塩をとらえることで、味のバランスにアクセントが生まれます。

パッケージは短冊のみのシンプルなデザイン、個包装もおせんべいがよく見えるように仕立て、手作り感や本格感を表現しています。

岩塚製菓のこだわりを一途に追求した本格ソフトせんべいを是非お楽しみください。



商品名	14枚 こだわりのうんめえ煎餅
発売日	2016年3月14日(月)
発売エリア	全国
価格	ノンプリントプライス 希望小売価格280円(税込)
賞味期限	120日

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