

**岩塚製菓株式会社**  
新潟県長岡市浦9750番地

**お米の風味と2つの食感が楽しめる「かた焼きせんべい」  
『焼大丸 塩味』 『焼大丸 醤油味』**

岩塚製菓株式会社(社長:榎 春夫、新潟県長岡市)は、『8枚焼大丸 塩味』と『8枚焼大丸 醤油味』(以下、『焼大丸塩味』『焼大丸醤油味』)を2012年5月1日(火)から全国で発売いたします。

国産米を100%使用した『焼大丸』は、噛みしめるほどにお米本来の風味が感じられる大判のかた焼きせんべいです。表面のぷっくり膨れた部分は香ばしい「パリパリ」感のある食感が楽しめ、膨らみの無い部分は本格かた焼のしっかりとした食感が味わえます。

『焼大丸塩味』は、にがり特有の苦味のない、まろやかな兵庫県の「赤穂の焼塩」で味付けし、お米の風味が引き立つシンプルな塩味のせんべいに仕上げました。

『焼大丸醤油味』は、濃厚な旨みのある醤油とキレのある香り高い醤油をブレンドした特製の「こいくち醤油」に、ガーリックパウダーと椎茸エキスを隠し味に加えてコクと深みをつけました。

デザインは、白を基調としたシンプルで上質を感じるものに加え、見た目のおいしさを伝えるため、製品の写真と窓をつけて商品がしっかりと見えるようにしました。



商品名	8枚 焼大丸 塩味
発売日	2012年5月1日(火)
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330円(税込)
原材料名	うるち米(日本)、植物油脂、食塩、調味料(アミノ酸等)



商品名	8枚 焼大丸 醤油味
発売日	2012年5月1日(火)
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330円(税込)
原材料名	うるち米(日本)、しょうゆ、砂糖、でん粉、椎茸エキス、ガーリックパウダー、調味料(アミノ酸)、増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)