



岩塚製菓株式会社
新潟県長岡市浦9750番地

個食タイプも新登場 さらにおいしく食べやすくなった『米かりんと』

岩塚製菓株式会社(社長:榎 春夫、新潟県長岡市)は、『42g米かりんと』『96g米かりんと』を2015年3月23日(月)から全国で発売いたします。

あっさりとした自然の甘みとサクッと軽い食感で、2008年の発売以来ご好評いただいている『米かりんと』をこのたび、すっきりとした味わいはそのままに、従来品よりも隠し味の辛みを抑えて、どなたにも食べやすくリニューアルしました。さらに持ち運びにも便利で手に取りやすい個食タイプも仲間入りし、味を試してみたい、ちょっとだけ食べたいという需要にも応えたいします。

素材にこだわり、お米は新潟県産、黒糖は沖縄県産100%のものを使用しています。生地に黒糖と黒胡麻を練りこみ、さらに黒糖を使用した独自の蜜でコーティングすることで外側はカリッと、中はサクッと軽い食感になり、手も汚れにくくなっています。

一番の特長である『あっさりした甘さ』『サクとした食感』を大きく目立たせ、中身をわかりやすく表現しました。『米かりんと』ブランドとしてデザインイメージを統一。少し明るめのカラーで売り場で目立つデザインに仕上げました。



商品名	42g 米かりんと	96g 米かりんと
発売日	2015年3月23日(月)	2015年3月23日(月)
発売エリア	全国	全国
価格 (税抜)	ノンプリントプライス 参考小売価格220円	ノンプリントプライス 参考小売価格120円

沖縄産黒糖
沖縄の黒糖は300年以上も昔から生産されている伝統的な砂糖です。また黒糖はさとうきびの搾り汁をそのまま煮詰めたものなので、糖分の他にカリウムやカルシウム、ビタミンB1、B2、鉄等多くの栄養成分を含む、体にやさしい



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