

岩塚製菓株式会社  
新潟県長岡市浦9750番地

**かた焼カテゴリーNo.1商品「岩塚の黒豆せんべい」の期間限定商品  
『岩塚の黒豆せんべい 薫る十二穀』を新発売！**

岩塚製菓株式会社(社長:榎 春夫、新潟県長岡市)は、『9枚 岩塚の黒豆せんべい 薫る十二穀』(以下、『岩塚の黒豆せんべい 薫る十二穀』)を2016年6月27日(月)から期間限定で全国発売いたします。

4年連続「かた焼」カテゴリーNo.1※商品「10枚 岩塚の黒豆せんべい」のおいしさをそのままに、さらに米・黒豆を含む十二種類の穀物をブレンドいたしました。

国産米を100%使用した生地に「黒豆」と「雑穀」を練り込み、穀物が持つ素材の香ばしさが際立つかた焼せんべいです。お米は、丸粒米を自社で製粉してすぐに蒸かすことで、お米の香りを豊かに感じていただけます。

あっさりとした塩味に仕上げ、気温が上がり食欲が無くなる夏場にぴったりな健康を意識した期間限定商品となっております。



商品名	9枚 岩塚の黒豆せんべい薫る十二穀
発売日	2016年6月27日(月)~7月末日
発売エリア	全国
価格	ノープリントプライス 参考小売価格220円(税込)
賞味期限	120日

※インテージSRI 煎餅・あられ(かた焼)カテゴリー  
2012年1月~2015年12月 金額アイテムランキング(10枚黒豆せんべい)

**十二種の穀物をご紹介します**



<b>大麦</b>	<b>あわ</b>	<b>はだか麦</b>	<b>赤米</b>	<b>発芽玄米</b>	<b>黒米</b>	<b>はと麦</b>	<b>きび</b>	<b>たかきび</b>	<b>ひえ</b>	<b>黒豆</b>	<b>米</b>
食物繊維を多く含む穀物です。	小粒で上品な甘みがあります。	大麦の一種で、食物繊維・カルシウムを含みます。	ポリフェノールのある種のタンニンを含む穀物です。	食物繊維・ミネラルを含みます。	鉄分やマグネシウムを含む古代米の一種です。	良質タンパク質を含みます。	ビタミン群やミネラルを含む穀物です。	赤みを帯びた色でポリフェノールを含みます。	日本が原産の穀物で、さっぱりとした味わいです。	アントシアニン、食物繊維、ビタミンなどが豊富に含まれています。	低カロリーで、優れたエネルギー源です。

岩塚製菓ホームページ

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