



岩塚製菓株式会社
新潟県長岡市浦9750番地

手作り品質の本格派揚げおかき 『岩塚の揚げおかき』をデザインリニューアル！

岩塚製菓株式会社(社長:榎 春夫、新潟県長岡市)は、もち米の風味が広がる本格揚げもち『120g 岩塚の揚げおかき』(以下『岩塚の揚げおかき』)を2016年9月5日(月)から全国でデザインリニューアル発売いたします。

今年の3月より発売しております『岩塚の揚げおかき』をこの度、パッケージリニューアルいたします。アルミという不透明の包材で包装することで、遮光をして酸化を防ぐとともに、湿気も防ぐことで品質を保持し、サクサクとした食感とお米本来の風味を存分に感じられます。

味付けは塩味をベースに、粉末醤油を加え、深みのある後引く美味しさに仕上げています。表面に入れた細かなひびの中に塩が入り込み、味のバランスにアクセントが生まれ、お米の甘みが楽しめる塩味となっております。

パッケージは、高級感と重厚感のある紺色の和紙柄をベースに、満月に筆文字で商品名を記載することで、シンプルで目の引くデザインに仕上げました。保管に便利なチャック付きの袋を使用しています。



商品名	120g 岩塚の揚げおかき
発売日	2016年9月5日(月)
発売エリア	全国
価格(税込)	ノープリントプライス 参考小売価格280円前後

※併せて同日、『42g 岩塚の揚げおかき』を少量パックとして発売いたします(参考小売価格120円前後)。

食べ切りサイズのため、チャックはついておりません。

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