



岩塚製菓株式会社

新潟県長岡市浦9750番地

暑い季節にピッタリな

『岩塚の鬼ひび 唐辛子』『岩塚の新潟辛口ぬれおかき』発売！

岩塚製菓株式会社(社長:榎 春夫、新潟県長岡市)は、暑い季節に合う『45g 岩塚の鬼ひび 唐辛子』と『65g 岩塚の新潟辛口ぬれおかき』を期間限定で全国発売いたします。



国産もち米を100%使用し、外側はカリッと内側はサクッとした食感の一口あられで好評の「岩塚の鬼ひび」から唐辛子味を発売します。

風味豊かで辛みの中にも旨みがある「神出雲唐辛子」(一味唐辛子)をふりかけ、ピリ辛の味に仕上げました。

見た目にも唐辛子の赤い粒がわかり、ピリッとした辛みが食欲をそそる一品です。

商品名	45g 岩塚の鬼ひび 唐辛子
発売日	2017年5月29日(月)
発売エリア	全国
価格(税込)	ノンプリントプライス 参考小売価格120円前後

「神出雲唐辛子」とは・・・

島根県で栽培されている、純国産の唐辛子。風味豊かで色艶が良く、辛みの中にも旨みがあるのが特徴。



国産もち米を100%使用し、たまり醤油の特製たれをしっかりと染み込ませたもちりとした食感で好評の「岩塚の新潟ぬれおかき」から新潟名産の「かんずり」をプラスした辛口醤油味を発売します。

独特のもっちり食感と、じんわりと口に広がる辛口醤油の味わいがクセになる商品です。

商品名	65g 岩塚の新潟辛口ぬれおかき
発売日	2017年5月29日(月)
発売エリア	全国
価格(税込)	ノンプリントプライス 参考小売価格120円前後

「かんずり」とは・・・

塩漬けの唐辛子を雪の上にさらしてあくを抜き、柚子や糍などと混ぜて発酵させた香辛調味料。

岩塚製菓ホームページ

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