

岩塚製菓株式会社
新潟県長岡市浦9750番地

今注目の健康素材「キヌア」を使用した 『キヌアと玄米せんべい』を新発売！！

岩塚製菓株式会社(社長:榎 春夫、新潟県長岡市)は、『8枚 キヌアと玄米せんべい』を2018年3月12日(月)から全国で発売いたします。

国産米100%の生地に健康素材として注目されている「キヌア※1」、「玄米」、「米パフ※2」を練り込んで丁寧に焼き上げた『キヌアと玄米せんべい』を新発売いたします。

健康志向の高まりと共に話題を集めている焙煎したキヌアを生地に練り込むことで、独特のプチプチとした食感を味わえ、化学調味料無添加の甘口醤油は素材の素朴さに合う味付けに仕上げました。

パッケージは素材感をイメージした優しいデザインにし、商品特長が分かりやすく伝わるように説明書きを記載しています。

(※1) キヌアとは、プチプチとした食感でたんぱく質やミネラル・食物繊維を豊富に含む栄養バランスの優れた食品として注目されています。

また、糖質も精白米に比べ約半分なので食べた時に血糖値が上がりにくい低GI(グリセミック・インデックス)値食品です。

(※2) お米を焙煎した米加工品のこと。



商品名	8枚 キヌアと玄米せんべい
発売日	2018年3月12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220円前後

素材を練り込んだ 関連商品

『10枚 黒豆せんべい』



『10枚 もち麦とごませんべい』



『22枚 小魚とアーモンドせんべい』



岩塚製菓ホームページ

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