



岩塚製菓株式会社
新潟県長岡市浦9750番地

もち米の風味が広がるの本格揚げおかき 『岩塚の揚げおかき』を新発売

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3月14日(月)から全国で発売いたします。

『岩塚の揚げおかき』は国産もち米を100%使用し、もち米の風味をしっかりと味わえる本格的な味わいの揚げもちです。厚く切ったお餅を時間と手間を惜しまず、じっくりと仕上げました。噛みしめるほどにもち米の風味が広がる本格揚げもちです。

味付けはお米の甘みが楽しめる塩味をベースに、砂糖と粉末しょう油を加え、深みのある後引くおい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、筆文字を使った、シンプルでこだわりを感じられるデザインに仕上げました。透明部分を大きく取り、こんがり揚がったおかきがよく見えるようなデザインです。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3月14日(月)
発売エリア	全国
価格	ノンプリントプライス 希望小売価格280円(税込)
賞味期限	120日

岩塚製菓ホームページ

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