

岩塚製菓人気No.1の「黒豆せんべい」を「贅否両論」の笠原将弘氏が監修 まるで日本料理のような味わいの贅沢な「黒豆せんべい」 「柚庵焼き仕立て 醤油味」「西京風みそ仕立て」新発売

2022年5月23日(月)より全国で

日本のお米100%の岩塚製菓株式会社（本社：新潟県長岡市／代表取締役社長：榎 春夫）は、人気日本料理店「贅否両論」の笠原将弘氏が監修した「黒豆せんべい 柚庵焼き仕立て 醤油味」と「黒豆せんべい 西京風みそ仕立て」を2022年5月23日(月)より期間限定で発売いたします。



「黒豆せんべい」と「贅否両論」笠原将弘氏のコラボレーションについて

「黒豆せんべい」は1999年に発売されて以来、素材の風味が生み出す素朴な味わい深さが多くの方から愛され、現在では岩塚製菓人気No.1の商品となっています。

この「黒豆せんべい」をベースにしながら、さらにワンランク贅沢で大人な味わいを目指して実現したのが、東京恵比寿の人気日本料理店「贅否両論」の店主・笠原将弘氏とのコラボレーションです。

岩塚製菓の“お米の美味しさにこだわった米菓をお届けしたい”という理念と、「贅否両論」の“日本料理や文化を多くの方に楽しんでいただきたい”という、お互いの経営理念に共鳴し、岩塚製菓から笠原氏へ“日本料理のような味わいの米菓を監修してほしい”と依頼しました。

挑戦や遊び心を大切にする笠原氏の料理の味と同じく、奥深さとワクワク感を感じてもらえるように何度も試作を重ねて誕生したのが、「黒豆せんべい 柚庵焼き仕立て 醤油味」と「黒豆せんべい 西京風みそ仕立て」です。

「黒豆せんべい 柚庵焼き仕立て 醤油味」「黒豆せんべい 西京風みそ仕立て」のこだわり

「賛否両論」店主・笠原将弘氏監修のもと、“料理人の味”にこだわり、日本料理のような味わいの「黒豆せんべい」を作りました。

■「黒豆せんべい 柚庵焼き仕立て 醤油味」のこだわり

- 料理を作るのと同じように、お酒（醸造酒）・醤油などをバランスよく調合し、本格的な旨みを表現しました。
- 塩分は控えめで旨味が強い薄口醤油を使用し、素材の風味を引き立たせました。
- 柚子は、爽やかでやさしい香りが感じられるように仕立てました。

■「黒豆せんべい 西京風みそ仕立て」のこだわり

- みそ・お酒（醸造酒）・砂糖をバランスよく調合し、日本のお米で作ったおせんべいに合うみそだれを作りました。
- みそは、こして滑らかにした西京風みそを使用し、ほんのり甘い上品な西京焼きの風味に仕立てました。

商品概要

- 商品名： 黒豆せんべい 柚庵焼き仕立て 醤油味
内容量： 8枚
原材料名： うるち米(国産)、黒大豆（遺伝子組換えでない）、植物油脂、しょうゆ、醸造調味液、発酵調味液、ゆず風味調味液、砂糖、でん粉、ゆず風味シーズニング、食塩／調味料(アミノ酸等)、植物レシチン、香料、酸味料、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
価格： ノンプリントプライス 参考小売価格260円前後
発売日： 2022年5月23日(月)
発売エリア： 全国



- 商品名： 黒豆せんべい 西京風みそ仕立て
内容量： 8枚
原材料名： うるち米(国産)、黒大豆（遺伝子組換えでない）、植物油脂、みそ加工品（みそ、水飴、酒粕、米発酵調味料）、砂糖、発酵調味液、酵母エキス／植物レシチン、酸味料、着色料（ビタミンB2）、(一部に大豆を含む)
価格： ノンプリントプライス 参考小売価格260円前後
発売日： 2022年5月23日(月)
発売エリア： 全国



■「黒豆せんべい 柚庵焼き仕立て 醤油味」について

「日本料理の焼物の定番、柚庵焼きでおせんべいを作ってみました。あっさり醤油味にほのかに香る柚子の香り。お茶受けに、お酒のおつまみにと上品な美味しさをお楽しみください。」

■「黒豆せんべい 西京風みそ仕立て」について

「私のお店でも人気の西京焼きでおせんべいを作ってみました。コクのある旨味と、やさしい甘さのみその風味。お子様から大人の方まで、みなさんに喜んでいただける自信作です。」



笠原将弘（かさはら まさひろ） 料理人／日本料理「賛否両論」店主

1972年東京生まれ。

「正月屋吉兆」で9年間修業後、武蔵小山にある実家の焼鳥店「とり将」を継ぐ。店の30周年を機に一旦店を閉め、2004年、恵比寿に自身の店「賛否両論」を開店。独創的な感性で作る料理が評判を呼び、たちまち予約の取れない人気店となる。2013年、名古屋に「賛否両論名古屋」、2019年、金沢に「賛否両論金沢」を開店。和食給食応援団東日本代表を務めるなど、食育、和食推進活動にも力を注いでいる。基本的な家庭料理から専門料理まで、和食の魅力を伝える著書も多数。

岩塚製菓について

岩塚製菓の前身である岩塚農産加工場は、信濃川の支流のひとつである渋海川に沿った豪雪地帯の越後・岩塚で産声をあげました。秋の収穫期が終わると出稼ぎに出てしまい、家族そろって冬を過ごせる家はほとんどないという村を「出稼ぎをしなくても食べていける豊かな地にするために産業を興そう」と志した2人の若者によってつくられました。

資金も、技術も、商売の知識もないなか、「地域のために」という思いと、品質第一主義を掲げ取り組んだ結果が、現在につながっています。

原料である「米」へのこだわり、良いものを開発し、つくる「技」、そして、おいしいものを届けたいという「心」。「米・技・心」という3文字には、岩塚製菓の商品づくりへの思いがこめられています。

創業以来、「おいしい笑顔をお届けたい」という信念で商品を作り続けています。おいしさを追求した結果、2014年10月より全商品国産米100%を実現。お米本来のうま味と風味を活かした、米菓ならではのおいしさをお届けしています。

会社名： 岩塚製菓株式会社
本社所在地： 新潟県長岡市飯塚2958番地
創業： 1947年（昭和22年）7月29日
設立： 1954年（昭和29年）4月27日
会社HP： <https://www.iwatsukaseika.co.jp/>

<一般のお客様からのお問い合わせ先>

岩塚製菓株式会社 お客様相談室 受付時間： 9:00～17:00

〒949-5492 新潟県長岡市飯塚 2958 番地

月～金曜日（祝日をのぞく）フリーダイヤル：0120-94-5252