



化学調味料無添加のひと手間かけたこだわりの米菓シリーズ
『7枚 技の伝承 絹そふと』『7枚 技の伝承 づけ醤油』
『7枚 技の伝承 揚からり』新発売！

亀田製菓株式会社(本社:新潟県新潟市、社長:田中 通泰)は、『7枚 技の伝承 絹そふと』『7枚 技の伝承 づけ醤油』『7枚 技の伝承 揚からり』を2015年3月9日(月)より、全国にて発売いたします。

「技の伝承」シリーズは、国産米を100%使用し、化学調味料を加えずに原料と製法にこだわって仕上げた商品です。



『7枚 技の伝承 絹そふと』



『7枚 技の伝承 づけ醤油』



『7枚 技の伝承 揚からり』

●『7枚 技の伝承 絹そふと』

お米を蒸かし、丹念に練り込んだ、「絹仕込製法」で作りました。生地をたっぷり練り、口の中でふんわりと溶けていく食感を実現しました。

●『7枚 技の伝承 づけ醤油』

生地をパリッと香ばしく焼き、「三段味付け製法」で仕上げました。特選醤油につけ込み濃厚な下味をつけ、旨みのたまり醤油を表面に上げました。さらに、こがし醤油を吹きかけることで、香り高く仕上げています。

●『7枚 技の伝承 揚からり』

生地をからりとさくさくに揚げ、「味わいかさね製法」で仕上げました。生地を鰹と昆布の旨みあふれる特製醤油に浸けこみ、コチュジャンや唐辛子などを入れた旨辛たれを線状にかけ、旨みと辛味のコントラストのある味わいに仕上げました。

【商品概要】

商品名	7枚 技の伝承 絹そふと	価格(税抜)	ノンプリントプライス (参考小売価格240円前後)
	7枚 技の伝承 づけ醤油		
	7枚 技の伝承 揚からり		
発売日	2015年3月9日(月)		
発売地域 /発売チャネル	全国のスーパーマーケットなど		