



### “だし”の旨さに、とことんこだわりました 「手塩屋」シリーズがリニューアルします 期間限定〈うめ味〉も再登場

亀田製菓株式会社(本社:新潟県新潟市、代表取締役社長 COO:佐藤 勇)は、「手塩屋」シリーズをリニューアルし、2016年1月18日(月)から全国にて発売いたします。また、同時に『9枚 手塩屋 うめ味』を2016年1月18日(月)から2016年7月末までの期間限定で全国にて販売いたします。

「手塩屋」は、2005年に発売を開始し、様々な新フレーバーも展開することで、幅広い世代の方々にご好評をいただいております。だしの旨みを効かせた味付けと、一枚一枚丁寧に「ぶくっ」とふくらませた、おやつやお茶請けにぴったりの、こんがりとした香ばしい堅焼きのおせんべいです。

今回、リニューアルを行うことで、「手塩屋」のおいしさの特長である“だし”の旨みをアップさせるとともに、商品特長をより分かりやすくお伝えできるよう、商品パッケージのキャッチコピーも〈だしがうまい!〉へと変更いたしました。

かつおと昆布のだしに効いた「手塩屋」に、鹿児島県枕崎産の鰹節をさらに加えて、旨みをアップさせました。口いっぱいにくよかな香りが広がり、噛むほどに奥深さを感じるコク深い味わいに仕上げました。



『9枚 手塩屋』



『9枚 手塩屋 しょうゆ味』



【期間限定】  
『9枚 手塩屋 うめ味』

#### ●『9枚 手塩屋』

鹿児島県枕崎産の鰹節を加えたことで、おいしさがアップし、さらにだしの旨みが効いた味わいです。個包装を開けた瞬間から、くよかな香りが広がり、噛むほどに奥深さを感じるコク深い味わいに仕上げました。

#### ●『9枚 手塩屋 しょうゆ味』

3種類の醤油を合わせた特製の合わせ醤油に鹿児島県枕崎産の鰹節を加えることで、コク深い醤油味に仕上げました。「白だし」を使用し、醤油本来の色と旨みを引き出しています。

#### ●期間限定『9枚 手塩屋 うめ味』

昨年ご好評頂いた「うめ味」にしその香りを加える事で、梅のおいしさを一層引き立たせました。枕崎産鰹節使用のこだわりのだしと、紀州産南高梅を使用したさわやかな味わいです。梅の香りや酸味に、だしの旨みが相まって後引くおいしさに仕上げました。

#### 【商品概要】

商品名	9枚 手塩屋	9枚 手塩屋 しょうゆ味	9枚 手塩屋 うめ味
発売日	2016年1月18日(月)		
価格(税抜)	ノンプリントプライス (参考小売価格 200円前後)	発売地域 /発売チャネル	全国のスーパーマーケットなど

#### 《コンビニエンスストアでも発売》

1月18日(月)より、『55g 手塩屋ミニ 梅しそ味』をコンビニエンスストアにて販売いたします。だしの旨みと共に広がる、「梅しそ」の香りと酸味! 紀州産南高梅の乾燥梅肉を使用した、爽やかな酸味とだしの旨みが口いっぱいに広がります。

《価格/ノンプリントプライス(参考小売価格100円前後)》

『55g 手塩屋ミニ 梅しそ味』

