



二度づけ醤油の濃厚な味わいと じゅっと揚げた油のコクの合わせ技 『技のこだ割り 揚げ』新発売

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『110g 技のこだ割り 揚げ』(以下:『技のこだ割り 揚げ』)を2016年9月5日(月)から、全国にて発売いたします。

「技のこだ割り」は、2008年の発売以来、様々なフレーバーを展開し大変ご好評をいただいております。特長である荒く砕いた堅焼のお煎餅を旨口醤油だれに二度づけすることで、割り口にまでたっぷりと醤油をしみ込ませています。そしてこの度、生地をじゅっと油で揚げた『技のこだ割り 揚げ』が新登場いたしました。



『110g 技のこだ割り 揚げ』

■味わい深い二度づけ醤油

『技のこだ割り 揚げ』は、生地にしみ込む油のコクとの相性を考えて醤油の味を追求しました。数種類の醤油をブレンドし、生地に染み込む油にベストバランスな旨口醤油だれにたどり着きました。濃厚だけど飽きのこない味に仕上げています。

あえて割った揚げ煎餅に、じっくりと二度づけで旨口醤油だれをしみ込ませているので、贅沢な香りが口いっぱいに広がります。噛むほどに口の中で旨口醤油だれの香りと油のコクが広がり、その味わい深さに何度も手が伸びてしまうおいしさです。

■ザクッと碎ける心地よい歯ごたえ

生地を低温の油でじっくり揚げることで、ザクッと碎ける心地よい歯ごたえに仕上げました。独特のほぐれる食感で食べやすさにもこだわっています。

ゆったりとした時間のお茶請けにおすすめの一品です。

【商品概要】

商品名	110g 技のこだ割り 揚げ		
発売日	2016年9月5日(月)		
価格(税抜)	ノンプリントプライス (参考小売価格 300円前後)	発売地域 /発売チャンネル	全国のスーパーマーケットなど



■「技のこだ割り」シリーズ パッケージリニューアル!

堅焼きお煎餅好きの方から支持を集めている「技のこだ割り」が、この度パッケージをリニューアルしました。店頭で「技のこだ割り」を見つけやすいよう、アイコンの配置を見直し、商品名を大きく記載しました。