



おつまみやお茶請けにぴったり！
 じんわりとした辛さと、柚子の爽やかな酸味がマッチする
 『技のこだ割り 柚子こしょう』新登場！

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『40g 技のこだ割り 柚子こしょう』(以下:『技のこだ割り 柚子こしょう』)を2016年10月31日(月)から、2017年2月上旬までの期間限定で、全国のコンビニエンスストアにて販売いたします。



『40g 技のこだ割り 柚子こしょう』

「技のこだ割り」は2008年の発売以来、様々な味を展開し、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煎餅を醤油だれに二度づけしているの、割り口にまでたっぷり醤油がしみ込んでいます。

これまでにコンビニエンスストアでの期間限定商品として、「技のこだ割り 濃厚うに醤油」や、「技のこだ割り 特辛とうがらし」などを販売し、ご好評をいただけてきました。そしてこの度、本場九州の味わいが楽しめる『技のこだ割り 柚子こしょう』が新登場いたします。

■本場九州産の柚子こしょうを使用！

九州産の柚子と青唐辛子を使用した、本場九州の香り高い柚子こしょうで味付けをしているので、本格的な味わいがお楽しみいただけます。じんわりとした青唐辛子の辛さと、柚子の爽やかな酸味がおいしい、期間限定の味わいです。

柚子こしょうに合う特製醤油だれを、荒く砕いた堅焼きの煎餅にじゅわっと二度づけしているの、濃厚な醤油の味わいを感じることができます。

食べやすい一口サイズの堅焼き煎餅なので、お茶請けや、おつまみにぴったりな逸品です。

【商品概要】

商品名	40g 技のこだ割り 柚子こしょう		
販売日	2016年10月31日(月)		
価格(税抜)	ノンプリントプライス (参考小売価格 119円前後)	販売地域 /販売チャネル	全国のコンビニエンスストアなど



■『52g 技のこだ割り たまり醤油味』もコンビニエンスストアで発売中！

「技のこだ割り」は、9月にパッケージをリニューアルしました。二度づけした“たまり醤油”の濃厚でコクのある旨さで、あと引くおいさに仕上げています。

価格(税抜) / ノンプリントプライス
(参考小売価格 114円前後)