



「八幡屋礒五郎」の一味唐がらしを使用した
 こだわりの辛さと旨味！
 『技のこだ割り 唐がらし味』期間限定で販売！



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『40g 技のこだ割り 唐がらし味』(以下:『技のこだ割り 唐がらし味』)を2017年2月6日(月)から、3月下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。

「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いる堅焼きの煎餅です。荒く砕いた堅焼きの煎餅を、特製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なれが染み込んでいることが特長です。

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 旨辛とうがらし」や、「技のこだ割り 柚子こしょう味」などを販売し、ご好評をいただいております。そしてこの度、シリーズの中でも特にご好評をいただいている「とうがらし味」をさらに進化させた『技のこだ割り 唐がらし味』を期間限定で販売します。

■こだわり派の方へ、こだわり米菓

『技のこだ割り 唐がらし味』には、長野県・善光寺門前に店を構える老舗「八幡屋礒五郎」の一味唐がらしを使用しています。荒く砕いた生地を、濃口醤油をベースとした唐がらしだれに二度づけし、さらに上から強い辛味が特長の「八幡屋礒五郎」の一味唐がらしをふりかけているので濃厚な唐がらしの旨みと、ピリッと鋭い辛味をお楽しみいただける商品です。

堅焼煎餅を食べやすいサイズに割り、特製唐がらしだれに二度づけしているのでひとかけらでも濃厚な味わいをお楽しみいただけます。こだわり派、本格志向の方のおつまみやお茶請けにぴったりな一品です。



『40g 技のこだ割り 唐がらし味』

【商品概要】

商品名	40g 技のこだ割り 唐がらし味		
発売日	2017年2月6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！

二度づけした“たまり醤油”の濃厚でコクのある旨さ！
 旨みと濃厚さがおいしい、「技のこだ割り」をお楽しみいただけます。

価格(税抜) / ノンプリントプライス
 (参考小売価格 114円前後)