



素朴でまっすぐな美味しさ
もち米の風味が口いっぱいひろがるこだわりの塩あられ
『純米焼き餅』を地域限定で発売します

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、原材料と製法にこだわった塩あられ、『110g 純米焼き餅』(以下:『純米焼き餅』)を、2017年3月20日(月)に地域限定で発売いたします。



『110g 純米焼き餅』

『純米焼き餅』のコンセプトは、“素朴でまっすぐな美味しさ。原材料と製法にこだわり、あられ本来の美味しさの追求”であり、多くの方々に受け入れられる、謹製塩あられを目指しました。

“あられ”のメイン購買者であるシニア世代は、美味しく高品質な商品を求めています。そこで、こだわりの米菓を好む方々に向け、お茶を飲みながら、気の合うご友人やお一人でのおやつに召しあがっていただきたい、塩あられを発売いたします。

こんがりと香ばしく、噛むほどに口いっぱいにもちの風味が広がり、程よい塩加減で、次から次へと手が出るさくさくの軽い食感の“あられ”です。

【商品特長】

- ・もち米の風味を保つ為に、低温室で保管した国産もち米を100%使用しました。
- ・生地の中に空洞(気泡)を作る工夫を「練り工程」に施すことで、ほぐれが良いさくさくの食感を実現しました。
- ・焼き色にもこだわり、熱風で焼いた後に遠赤外線を用いた窯で焼き上げました。
- ・もち米の素朴で雑味の無い風味を活かす為に、香料を使用しておりません。
- ・うまみの強い「石垣の塩」を使用する事で、素朴でありつつ次から次に食べたい美味しさを生み出しました。
- ・商品パッケージは、折々に届く友人からの「絵手紙」をイメージ。手に取るたびに懐かしさや 安心感が溢れ、なじみ深いけれども飽きない。「素朴」でまっすぐな美味しさの「純米焼き餅」を表現しました。

【商品概要】

商品名	110g 純米焼き餅
発売日	2017年3月20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)
販売チャネル	下記地域のスーパーマーケット他
販売地域	関東、中京、関西の一部: (東京都/神奈川県/千葉県/埼玉県/栃木県/山梨県/静岡県 /愛知県/岐阜県/三重県/大阪府/京都府/兵庫県/滋賀県/奈良県/和歌山県)