



NEWS RELEASE

報道資料

亀田製菓株式会社

2017年11月13日

亀田製菓と東洋水産が初のコラボレーション！

相性抜群のおいしさの

『手塩屋 赤いきつね風味』と『揚一番 緑のためき風味』を販売します！

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、東洋水産株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:今村 将也)の人気即席めんとコラボレーションした、『9枚 手塩屋 赤いきつね風味』と、『109g 揚一番 緑のためき風味』を、2017年11月27日(月)から、12月末までの期間限定で全国にて販売いたします。

だしがうまい「手塩屋」とだしが決め手の「マルちゃん 赤いきつねうどん」(以下:「赤いきつねうどん」)、カラッと揚がった「揚一番」と香ばしい天ぷらの「マルちゃん 緑のためき天そば」(以下:「緑のためき天そば」)が夢のコラボレーション！両社の開発担当者が意見をぶつけ合い、相性抜群のおいしさに仕上げました。



『9枚 手塩屋 赤いきつね風味』

■“だし”と“お揚げ”のおいしさが「手塩屋」に！

「赤いきつねうどん」の魅力である“だし”と“お揚げ”のおいしさを「手塩屋」に掛け合わせました。

「赤いきつねうどん」のだしのポイント「鰹の荒節」と、「手塩屋」のだしのポイント「鹿児島県枕崎産鰹節だし」・「昆布だし」を掛け合わせた、両者のだしの香りが口いっぱい広がるおいしさです。「手塩屋」と「赤いきつねうどん」の良さを引き立てた、“だし感”のある味わいをぜひお楽しみ下さい。

■「手塩屋」とは

「手塩屋」は、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な、こんがり香ばしい堅焼きのおせんべいです。2006年の発売以降、幅広い世代のお客様にご愛顧をいただいております。



『109g 揚一番 緑のためき風味』

■香ばしい小えび天ぷらのおいしさを贅沢に再現！

「緑のためき天そば」の魅力である、香ばしい小えび天ぷらに染み込んだだしの旨みを「揚一番」と掛け合わせました。カラッと揚がった「揚一番」に「緑のためき天そば」の風味がクセになるおいしさです。

ローストオニオンパウダーを使用し、香ばしい小えび天ぷらに入っている玉ねぎの甘さと香りを再現しているので「緑のためき天そば」らしさをお楽しみいただけます。

■「揚一番」とは

「揚一番」は、サクサクとこちよい食感の揚げせんべいです。これまでに様々な期間限定商品を販売し、大変ご好評をいただいております。やさしい甘さの醤油味と、分けやすい個包装タイプなので、ご家庭のおやつにピッタリな商品です。

【商品概要】

商品名	9枚 手塩屋 赤いきつね風味	109g 揚一番 緑のためき風味
発売日	2017年11月27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)	ノンプリントプライス(参考小売価格 220円前後)
販売エリア	全国のスーパーマーケットなど	