



NEWS RELEASE

報道資料

亀田製菓株式会社

2017年12月7日

しょうが醤油がじんわり美味しい 『技のこだ割りしょうが醤油味』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 技のこだ割りしょうが醤油味』(以下:『技のこだ割りしょうが醤油味』)を2017年12月11日(月)から2018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 技のこだ割りしょうが醤油味』

■こだわりのしょうが醤油

しょうがの風味にこだわり、高知県産生姜の粉末を使用。しょうがの香り高さと、際立つ辛さが後引く、こだわりのしょうが醤油に仕上げました。

また「技のこだ割り」の特長である、粗く砕いた堅焼煎餅と醤油だれの味わいを生かすため、二度づけする醤油だれにも工夫を凝らしました。一度目につける醤油だれにはしょうがを入れず、二度目につける醤油だれにのみしょうがを配合。食べた瞬間にしょうがの風味が広がり、噛みしめるほどお米の風味と「技のこだ割り」ならではの濃厚な醤油の味わいがお楽しみいただけます。

寒い季節にぴったりの『技のこだ割りしょうが醤油味』を、ぜひこの機会にご賞味ください。

【商品概要】

商品名	40g 技のこだ割りしょうが醤油味		
発売日	2017年12月11日(月)		
価格(税抜)	ノンプリントプライス (参考小売価格 114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

■Facebookにてウワサのしみ込みグルメを公開中

ダシや具材の旨みがグッとしみ込み芳醇な香りのハーモニーを生み出し、食べるごとに口の中に味と香りが広がる。一度食せば癖になり、何度でも通いたくなる。そんな至極の料理とお店、味へのこだわりを紹介します。 <https://www.facebook.com/wazanokodawari/>

■『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！
旨みと濃厚さが美味しい、「技のこだ割り」をお楽しみいただけます。
価格:ノンプリントプライス(参考小売価格 114円前後)



『52g 技のこだ割り たまり醤油味』