



香ばしい深煎り玄米とごまの香りに包みこまれる
“香り”にこだわり余韻までおいしいうす焼せんべい
『焙煎うす焼 あっさり塩味』新発売！

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、『16枚 焙煎うす焼 あっさり塩味』(以下:『焙煎うす焼 あっさり塩味』)を、2月25日(月)から全国にて発売いたします。



『16枚 焙煎うす焼 あっさり塩味』

■好調な「うす焼」カテゴリーから新商品

「食べやすさ」や「食感」などが高く評価されている「うす焼」カテゴリーは、市場規模が伸長を続け、特に20代～60代の女性から高く支持されています。このたび、好評な「うす焼」カテゴリーにおいて“香り”にとことんこだわった、おなかも心も満たされる香り高いうす焼せんべいを新発売いたします。

■“香り”にこだわり、余韻までおいしい焙煎うす焼

50代～60代女性が米菓に求める素材のトップである「玄米」。(※1)その玄米を深煎りし、ごまと一緒にたっぷりとうす焼生地に練り込みました。香ばしい香りを際立たせるため製法にもこだわり、玄米は2回焙煎したものを使用しています。また、焙煎玄米はより香りが立つように、粉状と粒状の2種類を練り込みました。口に入れた瞬間香りが広がる粉状と、噛むごとに香り立つ粒状の2種類の玄米を使用することで、奥深い味わいと香りが生まれます。さらにごま油で味を調えることによって、焙煎玄米・ごま・ごま油のトリプル風味で余韻までおいしいうす焼になりました。

(※1) 当社WEB調査による

■せんべい好きも思わず唸る本格派うす焼！食感や製法の追求！

食感が心地よい『焙煎うす焼 あっさり塩味』は、ザク！プチ！っと飽きのこない噛みごこちも特長です。薄く堅く焼き上げることでザク！とした歯ごたえ、玄米とごまを練り込むことでプチ！とした食感が生まれ、リズミカルな食感をお楽しみいただけます。

風味や香りを最大限引き出すため、製法にもこだわりました。高火力で表面にさっと焼き色をつけることによって香ばしさがアップし、風味豊かな味わいを実現。また、味付け後にじっくりと熱を加えることで、香りを生地閉じ込めることに成功しました。これらのこだわりが、個包装を開けた瞬間にふわっと広がる香ばしさに一役買っています。

香ばしい香りに包まれる『焙煎うす焼 あっさり塩味』は、毎日のおやつや、お茶請けなど、くつろぎのひとときにぴったり。亀田製菓が“香り”にごだわった本格うす焼を、ぜひお召し上がりください。

【商品概要】

| | |
|------------------|---------------------------|
| 1. 商品名 | 16枚 焙煎うす焼 あっさり塩味 |
| 2. 発売日 | 2019年2月25日(月) |
| 3. 価格(税抜) | ノンプリントプライス(参考小売価格 200円前後) |
| 4. 販売地域 / 販売チャネル | 全国のスーパーマーケットなど |