



NEWS RELEASE

亀田製菓株式会社

新潟県新潟市江南区亀田工業団地3-1-1

2008年 8月 4日

ゆでたてのえだ豆の「香り」と「甘さ」！！

パリッと軽い“うす焼”『^{つう}通の^{まめ}えだ豆』新発売！！

亀田製菓株式会社(本社:新潟県新潟市、社長:田中 通泰)は『90g通のえだ豆』(以下:『通のえだ豆』)を8月25日(月)から全国にて新発売いたします。

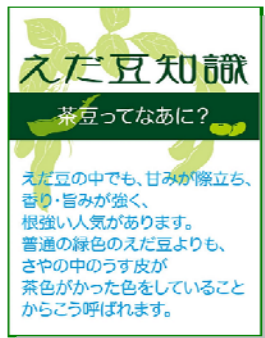


「90g通のえだ豆」

『通のえだ豆』は、えだ豆の中でもっとも甘みが際立つ品種である茶豆を100%使用し、ゆでたての「香り」と「甘さ」をギュッと詰め込みました。パリッと軽い食感の“うす焼”をまるやかな「天日結晶塩」で味付けし、素材本来のおいしさを引き出しております。

パッケージデザインは、外装には深みのある緑色、内装にはメタリックの緑色を効果的に使い「えだ豆らしさ」「素材の美味しさ」を表現しております。ネーミングは、こだわりをお持ちの食通の方にも満足いただける商品として名付けられました。

さらに、お客様とのコミュニケーションを目的に個装の裏面に“えだ豆知識”を記載いたしました。楽しみながらえだ豆のまめ知識を知っていただき、より商品との繋がりを深めていただきたいと考えております。



個装裏面の
“えだ豆知識”記載例

【“えだ豆知識”】

■例1 えだ豆はじつは・・・。

じつは大豆とえだ豆は同じ種類。豆が未熟うちに収穫したものが「えだ豆」。完熟したものが「大豆」なんです。ご存知でしたか？

■例2 えだ豆の見た目も美味しく

はじめに多めの塩でもんで、うぶ毛をこすりとりましょう。よくもんでおくと、うぶ毛と汚れが取れてゆで上がりの色が良くなりますよ。味も見た目もおいしくいただけますよ。

●商品名	「90g 通のえだ豆」
●内容量	90g
●価格	ノンプリントプライス(実勢価格230円前後、消費税込)
●JANコード	4901313068175
●荷姿	12入
●発売日	2008年 8月 25日
●原材料表示	えだ豆(大豆)、でん粉(小麦を含む)、うるち米、植物油脂、チキンエキスパウダー、食塩、グリーンピース、たんぱく加水分解物(乳成分・大豆を含む)、トレハロース、砂糖、調味料(アミノ酸等)、香料(ゼラチンを含む)、乳化剤

●標準栄養成分表

	1袋(90g)当たり
エネルギー	390 kcal
たんぱく質	10.1 g
脂質	9.1 g
炭水化物	66.8 g
ナトリウム	475 mg
食塩相当量	1.21 g

※商品に含まれるアレルギー物質について
乳成分、小麦、大豆、鶏肉、ゼラチン
※本品製造工場では、卵、ピーナッツを含む製品を生産しています。

●お客様からのお問い合わせ先
亀田製菓(株)お客様相談室
TEL:025-382-8880