



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 10月 9日

” さくさく食感 ” の心地よい食べごたえ 『海老のりあられ』リニューアル！！

亀田製菓株式会社(本社:新潟県新潟市、社長:田中 通泰)は『100g 海老のりあられ』(以下:『海老のりあられ』)をリニューアルし、11月3日(月)から全国で発売いたします。



「100g 海老のりあられ」

1999年発売以来、ご愛顧いただいております『海老のりあられ』を、この度、さらにおいしくリニューアルし、同時にパッケージのデザインも新たにいたしました。

今回のリニューアルでは、使用する原材料を一部見直すことにより、さらに香ばしく焼上がり、さくさくした食感と香ばしい豊かな風味がアップし、より一層心地よい食べ応えになりました。

パッケージは 赤の配色と毛筆書体を使うことにより、現行品のイメージを残しつつ 金色を随所に使うことで、上質感があるデザインに一新いたしました。

製品イメージ



”海老しおあられ”

”青のり醤油あられ”

『海老のりあられ』は”海老しおあられ”と”青のり醤油あられ”の2つのあられが、香ばしく、旨味ある味わいで好評いただいております。2つのあられとも2色の生地できており、見た目も美しく上品な仕上がりとっております。

- 商品名 「100g 海老のりあられ」
- 内容量 100g
- 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 4901313067444
- 荷姿 12入
- 発売日 2008年 11月 3日
- 原材料表示

もち米、植物油、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖、エビ、はっ酵調味液、食塩、でん粉、みりん、香味油(エビを含む)、たんぱく加水分解物(卵・大豆・鶏・豚・ゼラチンを含む)、青のり、海苔、デキストリン、魚介エキスパウダー、香辛料(大豆を含む)、調味料(アミノ酸等)、乳化剤(大豆由来)、紅花色素、紅麴色素、クチナシ色素、カラメル色素、カロチノイド色素
--

●標準栄養成分表

	100g当たり
エネルギー	422 kcal
たんぱく質	6.7 g
脂質	7.6 g
炭水化物	81.8 g
ナトリウム	472 mg
食塩相当量	1.20 g

※商品に含まれるアレルギー物質について
卵、小麦、大豆、えび、鶏肉、豚肉、ゼラチン
※本品製造工場では、乳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