



# 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  
2009年 8月 17日

焙煎加工の“黒豆の香ばしさ”と“もち米のおいしさ”が相性抜群！  
誰でも簡単そのまま炊ける！『黒豆おこわ』新発売！！  
山形県産「ヒメノモチ」100% & 北海道産「光黒豆」配合

亀田製菓株式会社(本社:新潟県新潟市、社長:田中 通泰)は『黒豆おこわ』を 2009年 8月 25日(火)から全国で発売いたします。



「黒豆おこわ」

通常、黒豆を使用したおこわは、もち米、黒豆ともに下ごしらえが必要なため、手間と時間がかかってしまいます。亀田製菓の「黒豆おこわ」は、とがずにそのまま炊ける無洗米を使用しておりますので、誰でも簡単においしくいただけます。面倒な水加減も不要で、炊飯器の“白米”と同じ水の量で、ふっくらおいしく炊きあがります。

素材にこだわり、国産もち米 100%(山形県産「ヒメノモチ」)を使用し、北海道産の「光黒豆」をぜいたくに配合いたしました。

黒豆は特製焙煎加工し、黒豆本来の甘みに“香ばしさ”を加えております。着色料無しの自然な色合いともちもちとした食感、黒豆の本来の優しい味わいが普通の食卓をちょっとぜいたくに彩ります。是非一度、ご賞味下さい。

### 商品概要

|       |                           |        |               |
|-------|---------------------------|--------|---------------|
| 商 品 名 | 黒豆おこわ                     | 発 売 日  | 2009年 8月 25日  |
| 内 容 量 | 320g                      | JANコード | 4901313922736 |
| 価 格   | オープンブライス<br>実勢価格448円、消費税込 | 荷 姿    | 6入            |

### 原材料表示

|                  |      |
|------------------|------|
| 無洗もち米(山形県産ヒメノモチ) | 280g |
| 煎り黒大豆(北海道産光黒豆)   | 40g  |

※原材料は諸事情により、国内他産地のものを使用する場合がございます

●お客様からのお問い合わせ先  
亀田製菓(株)お客様相談室  
フリーダイヤル: 0120-24-8880