



かつおだしが濃い！おつまみ仕立ての「手塩屋」 『手塩屋ミニ 鰹味わう濃いかつお味』 ローソン先行発売

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、『50g 手塩屋ミニ 鰹味わう濃いかつお味』(以下:『手塩屋ミニ 鰹味わう濃いかつお味』)を、4月26日(火)から期間限定で、全国のローソン店舗(ローソンストア100を除く)にて先行発売いたします。



『50g 手塩屋ミニ 鰹味わう濃いかつお味』

■かつおだしが濃い！おつまみ仕立ての「手塩屋」

“だしが決め手”の「手塩屋」から、「手塩屋」史上最もふんだんに鰹節を使用した、濃厚なかつおだしの旨みが味わえる『手塩屋ミニ 鰹味わう濃いかつお味』が新登場。

鰹節の名産地の1つである鹿児島県枕崎製の鰹節をふんだんに使用し、さらに、“粗め”と“細かめ”の、2種類の粒度の鰹節を使うことで、先味から後味まで堪能できる濃いかつお味を実現しつつ、お煎餅の見た目からも濃さを感じられるよう仕立てました。かつおだしの旨味が存分に味わえる、おつまみ仕立ての『手塩屋ミニ 鰹味わう濃いかつお味』を是非お楽しみください。

【商品概要】

1. 商品名	50g 手塩屋ミニ 鰹味わう濃いかつお味
2. 発売日 / 発売期間	2022年4月26日(火)から期間限定
3. 価格(税込)	108円
4. 販売地域 / 販売チャネル	全国のローソン店舗(ローソンストア100を除く)