

創業92年のあられ屋“中央軒煎餅”の新ブランド“桐乃坂中央軒”から
化学調味料・着色料・保存料無添加の
夏季限定商品

とうもろこしとだだちゃ豆のおかき
7月1日(水)に新発売！

株式会社中央軒煎餅（本社：東京都板橋区、代表取締役：山田忠）が展開する新しいおかきブランド「桐乃坂中央軒」が、2015年7月1日（水）に夏季限定商品の「とうもろこし」と「だだちゃ豆」のおかきを発売します。

桐乃坂中央軒は、厳選した食材本来の美味しさを何よりも大切に考え、化学調味料・着色料・保存料無添加の、米をはじめとする食材の味を最大限引き出すおかきづくりに取り組んでおります。また、季節の移ろいを感じていただきいという思いから、その季節にぴったりの食材を使用したおかきを販売しております。

夏素材の代名詞とも言える「とうもろこし」と「だだちゃ豆（枝豆）」を使ったおかきを夏季限定商品として発売いたします。北海道産とうもろこしの甘みと山形県鶴岡産だだちゃ豆特有の濃厚な風味をお楽しみください。

商品情報

商品名	価格	特徴
和の色 とうもろこし 	1袋/税込¥648	100%北海道産とうもろこしをパウダー状にし、限界量ぎりぎりまで餅生地に練り込みました。 寒暖差が大きい気候である北海道の広大な土地で育ったとうもろこしには甘み成分が凝縮。そのとうもろこし本来の甘さと米の風味が調和したおかきです。 夏にも食べやすい、サクッ、フワッとした軽い食感です。
和の色 だだちゃ豆 	1袋/税込¥648	枝豆の王様と称される山形県鶴岡産だだちゃ豆のみを使用。だだちゃ豆特有の濃厚な風味と甘みを餅生地に閉じ込めました。仕上げにもパウダー状のだだちゃ豆を表面にまぶすことで、口に含んだ瞬間からだだちゃ豆の豊かな風味が広がります。 サクサクッとした軽やかな食感が食べやすい、夏ならではのおかきです。

桐乃坂中央軒のこだわり

本物の素材とお米の美味しさに強いこだわりを持っておかき作りに臨んでいます。

一、化学調味料、着色料、保存料無添加。

二、もち米は、宮城の契約農家で栽培した“みやこがねもち”のみを使用。

三、駿河湾の桜えび・丹波の黒豆・“アーモンドの女王”マルコナ種アーモンドなど、最高峰の原材料を使用。

会社概要

- 会社名 : 株式会社 中央軒煎餅
- 設立 : 1963年7月
- 資本金 : 1000万円
- 代表者 : 代表取締役 山田 忠
- 本社所在地 : 〒174-0074
東京都板橋区東新町 1-21-14
- 事業内容 : 米菓製造販売、食料品の輸出
- 店舗 : 約400店舗

※このリリースは大阪府政記者会と、大阪市政記者会に同時に投函しております。

<本件に関するお問い合わせ先>

桐乃坂中央軒PR事務局 担当 山田 宗

TEL: 080-5003-8772 (携帯) 03-6909-3770 (代表)

FAX: 03-3956-3115

MAIL: s.yamada@chuoken.co.jp