

## 海老が、ほたてがうまい(米)！ “素材の旨み”を味わうライススナック 「おこめ心地」リニューアル！ -プレゼントキャンペーンも実施-

株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：佐藤章）は、あらびき米と細びき米をブレンドした国産米粉を使用したライススナック「おこめ心地」ブランドをリニューアルし、「おこめ心地 海老」「おこめ心地 ほたて醤油」を、2022年3月21日（月）より全国・全チャンネルにて発売しました。



心地ブランド (URL) : <https://purepotato.koikeya.co.jp/>

「おこめ心地」は、お客様の年齢による嗜好の変化に合わせて、日々の間食の選択肢を広げたいとの思いから誕生した、湖池屋が提案する新しいスナック菓子です。

益々少子高齢化が進む中、大人向けの間食の必要性は年々高まっています。スナック菓子のメインユーザーが30-40代であるのに対し、40代後半あたりから加齢とともに健康意識が高まり、スナック菓子を購入する時に、素材感や軽い食感、ヘルシー感などを重視されるお客様が多くなる傾向に着目。日本人の主食である“日本米”を使った、スナック菓子と米菓の垣根を超えた商品として「おこめ心地」は誕生しました。国産100%の米粉を使用し、あらびき米の粒食感と細びき米のかるやかな食感が楽しめる心地良い生地から、海老や鰹節といった本物素材を練り込むことで“素材の旨み”が溢れ出すような味わいが楽しめます。

味付けは、「大人が嗜む上質な素材型スナック菓子」をコンセプトに、お米の生地と相性抜群な「海老」と「ほたて」を選定。生地自体も配合を調整することで、練り込み素材の奥深い味わいをより強く感じられるように改良しながら、さらに軽快な食感をアップさせました。

スナック菓子の新たな可能性に挑戦し、スナック菓子らしいしっかりした味わいがもたらす満足感や連食性はそのままに、煎餅のような素材感・ヘルシー感を兼ね揃えて生まれ変わった「おこめ心地」を、ぜひお試しください。

#### 【商品概要】

##### ■「おこめ心地 海老」

おこめの生地に海老を練り込み、凝縮された香ばしい味わいに仕上げました。

溢れ出る海老のうまみで、止まらなくなるおいしさです。

##### ■「おこめ心地 ほたて醤油」

おこめの生地に鰹節を練り込み、ほたてのうまみを合わせ、味わい豊かに仕上げました。

香ばしい醤油の味わいで、止まらなくなるおいしさです。

##### ■商品名／内容量：「おこめ心地 海老」／45g

「おこめ心地 ほたて醤油」／45g

##### ■価格：オープン価格

##### ■発売日／販売先：2022年3月21日（月）／全国・全チャネル、

湖池屋オンラインショップ(URL)：<https://shop.koikeya.co.jp/>

**「海老が、ほたてがうマイ（米）！」**

**湖池屋のライススナック プレゼントキャンペーン」を実施！**

本物素材が練り込まれた湖池屋のライススナック「おこめ心地」のリニューアル発売を記念して、「おこめ心地 海老」「おこめ心地 ほたて醤油」の2品をセットにして、抽選で10名様にプレゼントするキャンペーンを実施します。ぜひこの機会にご応募ください。

PURE de RICE  
おこめ心地

海老が、ほたてがうマイ(米)!  
湖池屋のライススナック

各12袋  
計2箱

おこめ心地  
PURE de RICE  
海老

おこめ心地  
PURE de RICE  
ほたて醤油

プレゼント  
キャンペーン  
10名様

湖  
KOIKEYA

写真はイメージです

**【キャンペーン詳細】**

■タイトル：海老が、ほたてがうまい（米）！ 湖池屋のライススナック プレゼントキャンペーン

■応募方法：コイケヤ【公式】(@koikeya\_cp) をフォローしていただいた上で、  
キャンペーンツイートをリツイートしてください。  
フォローはこちら：[https://twitter.com/koikeya\\_cp](https://twitter.com/koikeya_cp)

■応募期間：2022年3月22日（火）～2022年3月28日（月）

■プレゼント賞品（10名様）：

「おこめ心地 海老」1箱（12袋）

「おこめ心地 ほたて醤油」1箱（12袋）

上記2箱（計24袋）をセットにして、抽選で10名様にお送りいたします。

**【読者からのお問い合わせ先】**

株式会社湖池屋 お客様センター

Tel.0120-941-751

受付：月～金 10：00～16：00

（祝日除く）

**【報道関係者からのお問い合わせ先】**

株式会社湖池屋 広報部：伊藤/小幡

Tel. 080-3582-2708 Fax. 03-3979-2156

〒175-0094 東京都板橋区成増 5-9-7

E-mail. [pr@koike-ya.com](mailto:pr@koike-ya.com)