

このクセがたまらない！
大人が嗜むライススナック
おこめ心地
和製アンチョビ カツオの酒盗

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」ブランドにて、新商品「おこめ心地 和製アンチョビ カツオの酒盗」を2022年11月21日（月）より全国 SM・一般チャネルにて発売します。



「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。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代後半あたりから嗜好の変化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があります。その点に着目し、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、あらびき米のザクツとした粒感と細びき米のふんわりくちどけ感が合わさった、お米ならではの心地良い生地から、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。

今回の新商品では、「おこめ心地」がお酒と一緒に買われるお客様が多いという点をヒントに、和製アンチョビとも呼ばれている“酒盗”を味づくりの参考にし、おつまみとしてのニーズにも合う商品を開発しました。

そして誕生した「おこめ心地 和製アンチョビ カツオの酒盗」は、魚介の旨味が凝縮されたカツオの味わいと、お米でできた生地の相性がぴったりな一品です。隠し味にチーズを加えることで、余韻のある味わいを引き立てています。鰹節を練り込んだ生地と、クセになる酒盗の味わいで、お酒好きの方もそうでない方も、つつい食べ進めてしまうようなあと引く味わいに仕上げました。

またパッケージでは、お酒をのむ人々のユーモラスな浮世絵イラストをあしらって目を引きつつ、中央にはしっかりと酒盗の写真を据えることで、味のイメージを持っていただけるようなデザインとしております。

心地よい晩酌のひとつときにぴったりな、大人が嗜むライススナック「おこめ心地 和製アンチョビ カツオの酒盗」を、ぜひお試しください。

【商品概要】

■商品名／内容量：「おこめ心地 和製アンチョビ カツオの酒盗」／42g

■価格：オープン価格

■発売日／販売先：2022年11月21日（月）／全国 SM・一般チャネル

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

■ブランドサイト：（URL）<https://purepotato.koikeya.co.jp/>

【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 9：00～17：00

（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