



NEWS RELEASE

2023.1.16

“うに”の豊潤な美味しさをサクッと軽い米生地で！
大人が嗜むライススナック
「おこめ心地 豊潤うに」

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 豊潤うに」を2023年1月16日（月）より全国・全チャネルにて発売します。

“うに×お米”の抜群な相性！



「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。

このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社湖池屋 広報部

Tel. 080-3582-2708

E-mail. pr@koike-ya.com



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、米生地との相性が良く、味付けへの期待感も高い素材として、日本人に深く愛されている「うに」を選定しました。噛んだ瞬間に広がる「うに」のまろやかな味わいと、練り込まれた出汁の旨みで、おやつはもちろん、お酒のおともにもぴったりの1枚に仕上げています。

「うに」と「お米」の相性が抜群な、大人が嗜むライススナック「おこめ心地 豊潤うに」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 豊潤うに」／42g
価格	オープン価格
発売日／販売先	2023年1月16日（月）／全国・全チャネル

■ブランドサイト

(URL) <https://purepotato.koikeya.co.jp/>

このリリースに関するお問い合わせ先
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

一般のお客さま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)