

和の料理人が監修したちょっと贅沢な米菓 人気日本料理店「贅否両論」の笠原将弘氏監修 岩塚製菓の精神『米・技・心』を形にした“新潟長岡銘米菓”

2023年8月28日(月)より全国で

日本のお米100%の岩塚製菓株式会社（本社：新潟県長岡市／代表取締役社長COO：榎 大介）は、人気日本料理店「贅否両論」の笠原将弘氏が監修した「10枚 山椒せん」「10枚 だしせん」「75g 鬼ひび 梅昆布味」の3品を2023年8月28日(月)より発売いたします。



「贅否両論」笠原将弘氏と「岩塚製菓」のコラボレーションについて

今回コラボさせていただいた3品は、和の料理人である笠原氏監修のちょっと贅沢な味わいが楽しめる本格米菓です。

「山椒せん」と「だしせん」は、外側はパリッと適度な歯ごたえに内側はサクッとほぐれの良い食感に仕上げ、ワンランク上の大人な味わいのソフトせんべいに仕上げました。「鬼ひび 梅昆布味」は岩塚製菓の人気商品である、じっくり煎り上げた歯ごたえの良い本格あられ「鬼ひび」をベースに、素材にこだわった味わい深い煎りあられに仕上げました。

笠原氏のレシピをベースに、岩塚製菓の日本のお米の風味が感じられる生地合うよう味付け監修をしていただき発売に至りました。

岩塚製菓の“お米の美味しさにこだわった米菓をお届けしたい”という理念と、「贅否両論」の“日本料理や文化を多くの方に楽しんでいただきたい”という、お互いの経営理念に共鳴し、岩塚製菓から笠原氏へ“日本料理のような味わいの米菓を監修してほしい”と依頼して実現したコラボレーションです。

挑戦や遊び心を大切にする笠原氏の料理の味と同じく、奥深さとワクワク感を感じてもらえる商品となっています。



商品名：山椒せん

内容量：10枚

価格：ノンプリントプライス 参考小売価格240円前後（税込）

発売日：2023年8月28日(月)

発売エリア：全国

こだわり：◆笠原氏の山椒焼きのタレのレシピを元に、生地合うよう味付け監修をしていただきました。

◆山椒の香りと濃口醤油のコクの後に、じんわりと舌に痺れが残る大人の味わいに仕立てました。



商品名：だしせん

内容量：10枚

価格：ノンプリントプライス 参考小売価格240円前後（税込）

発売日：2023年8月28日(月)

発売エリア：全国

こだわり：◆笠原氏の基本のだしのレシピを元に、生地合うよう味付け監修をしていただきました。

◆静岡県焼津産の鰹節を使用したほか、昆布や椎茸などの旨みも加え、米菓として美味しく上品に味わえるように仕立てました。



商品名：鬼ひび 梅昆布味

内容量：75g

価格：ノンプリントプライス 参考小売価格280円前後（税込）

発売日：2023年8月28日(月)

発売エリア：全国

こだわり：◆梅昆布味のレシピを元に北海道釧路産昆布を練り混んだあられに国産梅の酸味をあわせ、素材の旨み広がる味わいに仕立てました。

◆昆布を練り込んだ生地はサイズ感やヒビの入れ方にもこだわり、素材の旨みを感じられる心地よい食感を追求しました。

商品パッケージのこだわり



商品デザインには「岩」の字をロゴマーク化しアイキャッチにしています。

岩塚製菓がある新潟県長岡市越路地域（旧岩塚村）の風景をイメージしています。



また、左右対称で安定感のある意匠で米技心の精神や伝統的な印象を与えるように意識しました。曲線的な枠やあしらいは軽やかな食感を表現しています。

3品それぞれの素材である「梅」「山椒」「鰹」をパッケージカラーとイラストで表現し、製品写真と味わいを連想させるシズル写真を配置することで、あられの味わいを伝えシンプルなおいしさを訴求する上質感を付与したデザインにこだわりました。

◆ 「山椒せん」について

「やさしい味わいの薄味のおせんべいにほのかな山椒の香りをまとうせました。上品でさわやかな後味の仕上がりです。ちょっと一息つきたい時などにおすすめです。」

◆ 「だしせん」について

「私のお店 賛否両論 自慢の一番出汁の香りと旨味をおせんべいに仕立てました。あっさりとした味わいの中に広がるかつおと昆布の旨味、もう一枚、もう一枚と止まらなくなる美味しさです。」

◆ 「鬼ひび梅昆布味」について

「私のお店でもお造りのつけだれに使っている梅と昆布の組み合わせであられを作ってみました。おつまみにもお茶うけにも両方いけるちょっと大人な味わいに仕上がっています。」



笠原将弘（かさはら まさひろ） 料理人／日本料理「賛否両論」店主

1972年東京生まれ。

「正月屋吉兆」で9年間修業後、武蔵小山にある実家の焼鳥店「とり将」を継ぐ。店の30周年を機に一旦店を閉め、2004年、恵比寿に自身の店「賛否両論」を開店。独創的な感性で作上げる料理が評判を呼び、たちまち予約の取れない人気店となる。2013年、名古屋に「賛否両論名古屋」、2019年、金沢に「賛否両論金沢」を開店。和食給食応援団東日本代表を務めるなど、食育、和食推進活動にも力を注いでいる。基本的な家庭料理から専門料理まで、和食の魅力を伝える著書も多数。

岩塚製菓について

岩塚製菓の前身である岩塚農産加工場は、信濃川の支流のひとつである渋海川に沿った豪雪地帯の越後・岩塚で産声をあげました。秋の収穫期が終わると出稼ぎに出てしまい、家族そろって冬を過ごせる家はほとんどないという村を「出稼ぎをしなくても食べていける豊かな地にするために産業を興そう」と志した2人の若者によってつくられました。

資金も、技術も、商売の知識もないなか、「地域のために」という思いと、品質第一主義を掲げ取り組んだ結果が、現在につながっています。

原料である「米」へのこだわり、良いものを開発し、つくる「技」、そして、おいしいものを届けたいという「心」。「米・技・心」という3文字には、岩塚製菓の商品づくりへの思いがこめられています。

創業以来、「おいしい笑顔をお届けたい」という信念で商品を作り続けています。おいしさを追求した結果、2014年10月より全商品国産米100%を実現。お米本来のうま味と風味を活かした、米菓ならではのおいしさをお届けしています。

会社名： 岩塚製菓株式会社
本社所在地： 新潟県長岡市飯塚2958番地
創業： 1947年（昭和22年）7月29日
設立： 1954年（昭和29年）4月27日
会社HP： <https://www.iwatsukaseika.co.jp/>

<一般のお客様からのお問い合わせ先>

岩塚製菓株式会社 お客様相談室 受付時間： 9:00～17:00

〒949-5492 新潟県長岡市飯塚 2958 番地

月～金曜日（祝日をのぞく）フリーダイヤル：0120-94-5252

<報道関係からのお問い合わせ先>

岩塚製菓株式会社 ソーシャルコミュニケーション室

〒949-5492 新潟県長岡市飯塚 2958 番地 電話番号：0258-92-4111