

「贅否両論」 笠原将弘氏監修の人気シリーズから新商品
 和食のひと手間を味わうちょっとぜいたくな米菓
 『旨塩せん』 『鬼ひび 海苔しお』 『ゆず胡椒せん』

2024年3月11日(月)から全国で発売！

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 旨塩せん』『100g 鬼ひび 海苔しお』を2024年3月11日(月)から全国で発売、さらに『10枚 ゆず胡椒せん』を2024年3月11日(月)より期間限定で発売いたします。



New



New



期間限定



「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

笠原将弘氏と岩塚製菓のコラボレーションは、2022年5月から続いており、これまで5商品を発売しています。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”という理念に共鳴し実現いたしました。

今回新たに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。岩塚製菓の米菓の特長である日本のお米を活かした風味と心地よい食感に合うよう、味付け監修をしていただき発売に至りました。新商品の開発に至り、笠原氏は岩塚製菓を訪れ実際の米菓の製造工程を見ていただきました。開発チームとの最終打ち合わせで新商品の試食を行った際には高評価をいただき、『旨塩せん』では“もう一枚食べたくなる究極の淡味^{たんみ}”、『鬼ひび』では“極めすぎた海苔しお”、期間限定の『ゆず胡椒せん』では、“君は本当のゆず胡椒を知っているか”と、笠原氏からパッケージのコピーもいただきました。挑戦や遊び心を大切にする笠原氏の料理と同じく、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。笠原氏の“日本料理の味わい”と岩塚製菓の技術を融合させた自信作です。





New

商品名：10枚 旨塩せん

発売日：2024年3月11日(月)

発売エリア：全国

価格：ノンプリントプライス 参考小売価格240円前後（税込）

こだわり：●味付き油にサツとくぐらせて味付けすることで、さつくりと軽くてほぐれの良い食感を楽しめます。

●赤穂の焼き塩を使用し、あっさりとした上品な淡味に仕立てました。もう一枚食べたいくなるような、旨味のある塩味です。



New

商品名：100g 鬼ひび 海苔しお

発売日：2024年3月11日(月)

発売エリア：全国

価格：ノンプリントプライス 参考小売価格280円前後（税込）

こだわり：●厚切りのお餅をじっくり煎り、焼塩で下味をつけることでお米の風味と旨味を味わえます。

●ふんわりと広がる海苔の香りと煮干しのだしを重ね、まさに「極めすぎた」磯を感じる味わい深さが楽しめます。



商品名：10枚 だしせん

発売日：既発売

発売エリア：全国

価格：ノンプリントプライス 参考小売価格240円前後（税込）

こだわり：●タレで味付けすることで外側は味が染みて歯ざわりがよく、内側はサクッとほぐれの良い食感を楽しめます。

●笠原氏の基本のだしをベースに、静岡県焼津産かつお節のほか昆布や椎茸のうま味で味を整えることで上品な味わいに仕立てました。



期間限定

商品名：10枚 ゆず胡椒せん

発売日：2024年3月11日(月)

発売エリア：全国

価格：ノンプリントプライス 参考小売価格240円前後（税込）

こだわり：●タレで味付けすることで外側は味が染みて歯ざわりがよく、内側はサクッとほぐれの良い食感を楽しめます。

●高知県産ゆずの香りと青唐辛子の辛味が、お互いを引き立てあいます。ピリッと辛味が残りながらも爽やかな味わいに仕立てました。

◆「旨塩せん」について

和食の究極の味付けといわれる淡味の味わい。シンプルな塩味の中にじわじわと口中に広がる旨味をお楽しみください。気づくと止まらなくなっている美味しさです。

◆「鬼ひび海苔しお」について

いりこ出汁と海苔の香りをきかせて目を閉じて食べるとまるで海辺にいるような味わいのおかきにしてみました。鬼ひびの食感と口中に広がる磯の香りをお楽しみください。

◆「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。

◆「ゆず胡椒せん」について

上品なゆずの香りと舌の上に残るほのかな辛味。少しリッチな大人な味わいのおせんべいに仕上がります。お酒と合わせて楽しんでいただくのもおすすめです。

■笠原将弘店主からお客様へ

「お子様から御年配の方まで日本人みんな大好きなおせんべい。岩塚製菓さんの確かな技術で、私のこんな味わいの商品があったらいいなという夢をかなえていただきました！！みなさんの楽しい時間のお供にぜひおめしあがりください！！」

■笠原将弘氏プロフィール

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。



<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