

報道関係各位

創業 63 周年を迎える米菓メーカー、金吾堂製菓
独自の製法で表面にひびを入れたソフト食感のお煎餅
「ほろほろ焼 甘口醤油だれ」「ほろほろ焼 和塩」
2013年4月～8月限定のリパッケージ版 全国で新発売！

「まじめに、おいしいもの作り」をモットーとして、うるち米を原料に伝統あるお煎餅づくりを行っている株式会社金吾堂製菓(本社:東京都中野区、代表取締役:碓田 幸夫)は、「ほろほろ焼」のパッケージを夏らしい涼しげなものに変更した、新商品「ほろほろ焼 甘口醤油だれ」「ほろほろ焼 和塩」を2013年4月～8月の限定期間、全国小売店で、4月初旬より順次発売いたします。

金吾堂製菓は、「まじめに、おいしいもの作り」という経営方針を貫き今年創業63周年を迎えます。お煎餅はうるち米を主原料としており、生地の製造においては搗精(とうせい)済みのお米を入荷後、さらに軽く自社にて研磨して、お米のおいしい部分だけを使用しています。また、ベテランの職人が自社の釜で煮た秘伝の調味液を使用し、独自の焼き方で食べやすいかたさに仕上げ、お客様に極上のお煎餅をご提供できるよう日々品質向上にまい進しています。

「ほろほろ焼」は金吾堂製菓独自の『ひび入れ製法』で表面にひびを入れ、さくっとほろほろした食感を出したお煎餅です。油で揚げていないのに、揚げ煎餅のような味わいも特徴で、1袋10枚入り。特製の甘口醤油を使用した「ほろほろ焼 甘口醤油だれ」は、たれがお煎餅のひびに染み込んで味に深みが出ております。また、沖縄の海水塩「青い海」を使用した「ほろほろ焼 和塩」は、ひびに塩だれが染み込み、くせになる美味しさが楽しめます。ひびに味が染み込むことで、お煎餅1枚を食べている間に味のメリハリが楽しめます。

金吾堂製菓は、これからも皆様に満足していただける、旨さを追求したお煎餅をご提供したいという変わらぬ想いで今日も精進してまいります。



表面の「ひび」が
こだわりなんです。
職人一同



【この資料に関するお問い合わせ先】

金吾堂製菓 PR 事務局 (イニシャル内) 担当: 中谷、武田

TEL: 03-5572-6064 FAX: 03-5572-6065 e-mail: kingodo@vectorinc.co.jp

【掲載される場合の読者からのお問い合わせ先】

株式会社金吾堂製菓 広報担当: 碓田憲司

TEL: 03-3381-7911(代) FAX: 03-3384-7273

e-mail: u-kenji@kingodo.co.jp

【製品概要】

商品名	内容量	希望小売価格(税込)	発売地域
ほろほろ焼(ほろほろやき)甘口醤油だれ	10 枚	250 円	全国
■商品特徴 ・表面のひびで「さくっとほろほろ食感」 独自の「ひび入れ製法」により、製品の表面にひびを入れました。ひびの部分にたれの味が染み込み、1枚で味の変化が楽しめます。 ・こだわりのたれ 特製の『甘口醤油だれ』は、後をひく味わいがくせになります。 ■原材料名 うるち米(米国産、国産)、植物油脂、しょうゆ、でんぷん(遺伝子組換えでない)、砂糖、デキストリン、みりん、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、甘味料(スクラロース)、酸化防止剤(V. E、ローズマリー抽出物、V. C)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)			

商品名	内容量	希望小売価格(税込)	発売地域
ほろほろ焼(ほろほろやき)和塩	10 枚	250 円	全国
■商品特徴 ・表面のひびにしみこんだ塩だれには沖縄産「青い海」を使用 塩だれには、沖縄の海水塩「青い海」を使用し、くせになる美味しさが楽しめます。化学調味料は一切使用しておりません。 ■原材料名 うるち米(米国産、国産)、植物油脂、でんぷん(遺伝子組換えでない)、食塩、ガラクトオリゴ糖、酵母エキス、植物たんぱく加水分解物、デキストリン、(原材料の一部に小麦を含む)			

【株式会社金吾堂製菓について】

株式会社金吾堂製菓は、昭和25年に創業され今年62周年を迎えた老舗のお煎餅屋です。「まじめに、おいしいもの作り」というコンセプトメッセージを貫き誠心誠意の事業経営を行っており、お煎餅(※もち米を原料としたあられ、おかき、揚げもち含まず) 専業の米菓メーカーとして38億円の年商を誇ります。(2012年3月時点)



【会社概要】

会社名: 株式会社金吾堂製菓
代表者: 代表取締役 碓田 幸夫
所在地: 東京都中野区弥生町 4-14-4
設立年月日: 昭和25年8月15日(創業63周年)
資本金: 3,000万円
事業内容: 米菓製造
URL: <http://www.kingodo.co.jp/>

金吾堂 まじめに、おいしいもの作り
株式会社金吾堂製菓

【この資料に関するお問い合わせ先】

金吾堂製菓 PR 事務局 (イニシャル内) 担当: 中谷、武田
TEL: 03-5572-6064 FAX: 03-5572-6065 e-mail: kingodo@vectorinc.co.jp

【掲載される場合の読者からのお問い合わせ先】

株式会社金吾堂製菓 広報担当: 碓田憲司
TEL: 03-3381-7911(代) FAX: 03-3384-7273 e-mail: u-kenji@kingodo.co.jp