

報道関係各位

**創業 63 周年を迎える老舗米菓メーカー、金吾堂製菓
ボリュームミナ直径約 12cm 前後の「4 枚でかい煎(でかいせん)」
2013 年 7 月上旬より全国で新発売！**

「まじめに、おいしいもの作り」をモットーとして、国産のうるち米を主原料に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、新商品「4 枚でかい煎」を 7 月上旬より全国小売店で順次発売いたします。

本商品は、昨年 7 月に発売開始した 8 枚入り「でかい煎」の売れ行きが好調だったことから、より多くの皆様に手にとっていただけることを願い、枚数の少ない食べきりサイズとして発売したものととなります。

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。お煎餅は国産のうるち米を主原料としており、生地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。代表商品には 40 年の歴史を持つ「厚焼」お酒のつまみに最適な「黒こしょう煎餅」や、ユニークなまんまるい形の「ふくれっこ」があります。

「でかい煎」は煎餅生地をぶくぶくと膨らませ、金吾堂製菓秘伝のまろやかな甘口醤油だれで味付けした、直径約 12cm 前後の特大お煎餅です。見た目はデコボコした膨らみのある武骨な生地ですが、食べてみると食感と味それぞれの変化を楽しめます。うすい部分はサクサクとした食感、厚みのある部分はパリパリとした食感です。そして醤油だれが染み込んでいる部分はしょっぱさを、それ以外の部分はお米が持つ本来の甘さを味わえます。

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。



でかい煎



4 枚でかい煎


【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、牧野
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
4枚でかい煎(でかいせん)	4枚	140円	全国

■商品特徴



・インパクト大の生地
1枚当たり直径約12cm前後の特大大お煎餅には、ぷくぷくとした山のような膨らみがあり、食べ応え十分の内容。国産米100%使用した生地は、うすい部分はサクサクとした食感、厚みのある部分はパリパリとした食感となっておりメリハリを楽しむことができます。

・幅広い世代に人気の甘口醤油味
醤油だれが染み込んでいる部分はしょっぱさを、それ以外の部分は甘さを味わえ、味の変化をお楽しみいただけます。

■原材料名
うるち米(国産、米国産)、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、砂糖、植物油、食塩、増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、乳化剤

【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)



【株式会社金吾堂製菓のものづくり】

株式会社金吾堂製菓は、原材料のうま味を引き出す技術として、各商品の特性に合わせた独自の製法で素材を活かしたお煎餅を作っております。全ての製品において国産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しようしています。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。

【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62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、牧野
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