

2013年6月19日

世界が認めた“絶品醤油”を使用した 期間限定「スコーン 絶品しょうゆ味」

ミシュランシェフも愛用する“湯浅醤油 生一本黒豆”を使用

株式会社フレンテの事業会社である株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：田子忠）は、「スコーン 絶品しょうゆ味」を2013年7月1日（月）から全国コンビニエンスストア先行発売、2013年7月22日（月）から全国スーパーマーケット等、一般チャネルにて発売します。



【製品特徴】

- 「スコーン」は1987年から発売の、カリッとサクとした食感のコーンスナックです。
- 丹波黒豆を使い、天然杉の樽で約2年熟成させた「生一本黒豆醤油」を使用。
※生一本黒豆醤油を原料とした粉末醤油を60%使用(粉末醤油中)
- 濃厚で甘みのある、香り豊かな醤油の風味がスコーンの生地によくあいます。
- 隠し味に「とうがらし」を使用。後味のキレが感じられます。

【生一本黒豆醤油について】

醤油発祥の地といわれる「湯浅」で、現在も蔵元として醤油造りを続けている湯浅醤油(有)が「世界一の醤油をつくりたい」との想いで造ったのが「生一本黒豆醤油」です。モンドセレクションにおいて7年連続最高金賞を獲得。香り豊かで濃厚な甘みはミシュランシェフからも高評価を得ています。

【製品概要】

- 製品名：「スコーン 絶品しょうゆ味」
- 内容量：75g
- 価格：オープン価格
- 発売日／販売先

2013年7月1日（月）／全国コンビニエンスストア先行発売

2013年7月22日（月）／全国スーパーマーケット等、一般チャネル発売

【読者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）

【報道関係者からのお問い合わせ先】
株式会社湖池屋 広報課：小幡/山口
Tel.03-3979-2112 Fax.03-3979-2156
〒175-0094 東京都板橋区成増5-9-7
E-mail. pr@frente.co.jp