

## 生地のおいしさを追求し、 今秋より全商品の原料米を国産米 100%へ

岩塚製菓株式会社(本社:新潟県長岡市/代表取締役社長:横 春夫)は、2014年9月より、製造する全商品の原料米を国産米 100%にしています。

弊社の考えるおいしい米菓とは、生地のおいしさとその生地に合う味付けから生まれます。原料米を国産米 100%にすることは、お米の風味を味わえる生地を作るために不可欠なこだわりです。こだわりが生んだ「国産米 100%使用の生地」に、探求を重ねた「味付け」。この2つが風味豊かな味わいの米菓を生み出しています。

全商品のパッケージに「国産米 100%使用マーク」をデザインし、原料米の原産国がひとめで分かるようになっていきます。岩塚製菓では原料米を国産米 100%にすることで、お客様へおいしくて安全、安心な商品をお届けするとともに、日本の農業を支えていく姿勢を貫きます。

### ▼岩塚製菓の人気商品



岩塚製菓は 1947 年の創業から、受け継がれてきた創業者の言葉があります。

「農作物の加工品は原料より良いものはできない。

だから、良い原料を使用しなくてはならない。

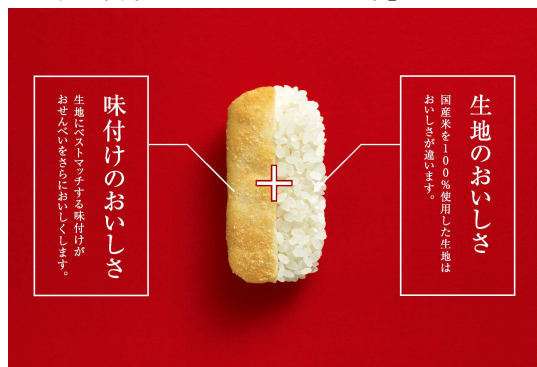
ただし、良い原料からまずい加工品もできる。

だから、加工技術はしっかり身につけなければならない。

いくら加工技術を身につけても、悪い原料から良いものはできない」

国産米 100%使用は、創業者の言葉に裏づけされた品質第一主義を貫き、おいしさと安全、安心を追求し続ける姿勢を明確にした結果です。

### ▼岩塚製菓の考える「おいしい米菓」



◀全商品のパッケージ  
にデザインしている「国  
産米 100%使用マーク」

\*\*\* 商品に関する消費者の方のお問い合わせ先 \*\*\*

岩塚製菓株式会社 お客様相談室 TEL:0120-94-5252(祝日を除く月曜~金曜 9時~17時)

\*\*\* 報道関係の方のお問い合わせ先 \*\*\*

岩塚製菓株式会社 総務課 TEL:0258-92-4111/FAX:0258-92-6060

商品画像データがご入用の際は上記にご連絡いただければ送付いたします。

読者プレゼント用に商品を提供することも可能です。

— 補足 —

## ■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。

関連 URL: <http://www.iwatsuka.jp/tatsujin/>

## ■岩塚製菓のロングセラー商品

岩塚製菓には、親から子、そしてまたその子どもへと世代を超えて愛されている商品が数多くあります。それは、お米の旨みを活かした生地のおいしさにこだわり、味付けは濃くせず、あくまでも「米」のおいしさを第一とする商品づくりを守ってきた証と自負しています。



### 1966年発売『岩塚のお子様せんべい』

幼児でも食べやすく、安心してたくさん召し上がっていただきたい思いから発売しました。岩塚製菓独自の口の中でとろけるような食感と化学調味料や香料を使わない素朴な味が特長です。



### 1978年発売『味しらべ』

サクツとした口どけの良い独特の生地に、甘じょっぱさが懐かしいおせんべいです。発売当時とほとんど変わらない味わいが今でも人気の秘密です。



### 1999年発売『黒豆せんべい』

うるち米の生地に黒大豆をたっぷり練り込んで焼き上げています。黒豆の香ばしさと堅めの食感がおいしい、自慢のおせんべいです。



### 2004年発売『新潟ぬれおかき』

たまり醤油を使用した特製のたれを、おかきの中までしっかりと染み込ませ、もちもちとした食感を実現しました。  
※2014年9月より原料米が国産米100%になりました。

