

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
大粒ざらめをふんだんにまぶした「蜜がけざらめ煎」を
2013年3月25日より全国で新発売！

「まじめに、おいしいもの作り」をモットーとして、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、新商品「蜜がけざらめ煎」を3月25日より全国小売店で順次発売します。

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。代表商品には 40 年の歴史を持つ「厚焼」や、ユニークなまんまるい形の「ふくれっこ」があります。昨年は直径 12cm 前後とインパクト大の「でかい煎」、ハート型で贈り物にぴったりの「ありがとうのきもち」など、ユニークな商品を生み出してまいりました。

このたび発売を開始いたします「蜜がけざらめ煎」は、大粒ざらめを使用し、既存商品「ざらめ煎」よりもインパクトのある見た目に仕上げました。また、『三段仕上げ製法』でこだわりの味付けをしております。

【『三段仕上げ製法』とは】

- ① 独自のうす色醤油だれを使用し、焼きあがったお煎餅に下味をつける
- ② 秘伝の蜜だれを、ゆっくり時間をかけておせんべいに吹きかける
- ③ 蜜のかかった煎餅に、大粒のざらめをたっぷりまぶす

たっぷりの醤油入り蜜ダレと、大粒ざらめの甘じょっぱい味わいがやみつきになる一品です。

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。



既存商品「ざらめ煎」

新商品「蜜がけざらめ煎」

【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、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
蜜がけざらめ煎	10 枚	220 円	全国

■商品特徴

・大粒ざらめを使用した本格的なざらめ煎餅

これまでよりも大粒ざらめの添加量を大幅に多くし、(弊社品比較)インパクトのある見た目に仕上げました。

・『三段仕上げ製法』で味付けをしたこだわりの煎餅

・①うす色醤油だれ ②秘伝の蜜だれ ③大粒ざらめを三段階に分けて味付けしています。蜜だれは、職人が昔ながらの甘じょっぱい味わいを出すために、蜜の中に醤油を添加し、焦がさない様にゆっくり丁寧に煮込んだ独自のものを使用しています。



■原材料名

うるち米(米国産、国産)、砂糖、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、水飴、みりん、デキストリン、ばれいしょでん粉、食塩、調味料(アミノ酸等)

【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、揚げもちは含まず) 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/>

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