

# 【米菓かたさ度】表示推進プロジェクト

## 認定商品

[ 2008 . 8 . 15 ]



### 「米菓かたさ度」を表示して9月5日新発売！

当商品は「米菓かたさ度」



の認定を受けました。

### 「米菓 かたさ度」とは

和洋女子大学 柳沢幸江教授が座長となった「“米菓 かたさ度”表示推進プロジェクト」が消費者の商品選定の基準となる物性表示(1～5までの五段階)について、個別の商品ごとにテクスチャーアナライザーなどの機器を用いて測定し、さらに官能検査を加味して科学的に検査・認証するものです。いわば、米菓のかたさに関するスタンダードです。

[米菓かたさ度]表示推進プロジェクト

おせんべあられ倶楽部

URL : <http://www.beika-katasa.com>

リニューアル  
Renewal

## 10枚あらびき煎餅 塩味のご案内

米そのままを練り込んだ、新食感の堅焼せんべい



「お米」のおいしさ創造企業

岩塚製菓株式会社



### 商品特長

#### 米そのものを感じられる新食感

お米を粗く挽くことで堅焼き本来の「歯応え」をしっかりと感じられるようにし、「米粒」を生地の中に練りこむことで、歯切れの良いザクザクとした新しい食感に仕上げました。噛み締めるほどにお米の美味しさが広がります。

#### 原材料にこだわった、美味しさと安心の訴求

原料米(生地)には、「国産うるち米」を100%使用しました。塩味には、塩の生産地として有名な瀬戸内産の「赤穂の焼塩」を、こちらも100%使用。お米の風味を活かす為、あっさり味付けました。

#### 「本格」を意識したデザイン

デザインに食感のコピーを追加し特長をアピール。ちぎり和紙の様な短冊の質感で本格感を出し、「職人のこだわり」を表現しています。短冊に国産米表示をいれ、素材へのこだわりを表現しました。内装も無地にし、おせんべいのおいしそうな姿を見せました。

### デザインリニューアルポイント

あらびき煎餅発売以降、お客様の声より、独特の心地よい食感に対する反応が良い事がわかりました

今回のデザインリニューアルで食感に対する訴求をプラス。更に全体のデザインも高級感をアップ。店頭でも目立つものに仕上げました

### お客様の声

- ・お米の粒が入っていて新しい食感
- ・歯応えが良い
- ・歯応えがあるのに堅すぎない
- ・お煎餅らしい歯ざわりが良い

### ターゲット 40～50代

堅焼きのボリュームゾーンである50代に向け、伸張著しい塩味に米粒の食感をプラスし、産地にもこだわりを持たせた商品をご提案いたします。

### 商品規格

商品名	あらびき煎餅 塩味
商品コード	15990
内容量	10枚
入数	10袋
1袋	265 × 180 × 60
1 C/S	380 × 290 × 247
賞味期限	120日
JANコード	49 01037 15990 6
ITFコード	010 4901037 15990 5

### 原材料

- ・うるち米
- ・植物油脂
- ・食塩
- ・調味料(アミノ酸)