

【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 醤油味のご案内

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。醤油味にはJAS規格最高ランクの「超特選しょうゆ」を100%使用。コクのある濃厚なしょうゆと、しっかりとしたお米の風味が感じられる逸品です。

「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、ベーシックな醤油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 醤油味
商品コード	33290
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 33290 3
ITFコード	010 4901037 33290 2

原材料

- ・うるち米
- ・しょうゆ(小麦・大豆を含む)
- ・でん粉
- ・砂糖
- ・酵母エキス
- ・調味料(アミノ酸)
- ・カラメル色素