

こうじょうけんがく
工場見学スタートの前に...

ぱりんこについて勉強しよう!

その1 発売は1975年

『ぱりんこ』は1975年生まれのロングセラー商品。ずっと変わらないシンプルさが、幅広い世代に愛されてきました。

その3 持ちやすく、食べやすいサイズ

『ぱりんこ』の小さめサイズは、お子さまの手のひらにもおさまるちょうどいい大きさ。食べやすさが人気です。

その5 隠し味は醤油

しお味の『ぱりんこ』ですが、実は粉末の醤油を隠し味に使用しています。醤油のコクが、『ぱりんこ』特有の後引く旨みをつくっています。

その7 個性が際立つ小袋のキャラクターイラスト

小袋に描かれたキャラクターイラストは全部で36種類! ぜひ、小袋を並べて、自分だけのオリジナルストーリーを作ってみてくださいね。

その2 ぱりんこの名前の由来

『ぱりんこ』という名前は「ぱりん!」と割れるおせんべいの軽くてやわらかい食感が由来。やわらかく、口どけのよいおせんべいは、ちいさなお子さまも食べやすい食感です。

その4 3種類の塩をブレンド

粒度の違う3種類の塩を混ぜ合わせることで、塩の溶けるスピードの違いを利用し、塩味に変化を持たせ、味に深みを出しています。

その6 特徴的なしましま模様

白い生地にしましま模様の焼き色がついているのが『ぱりんこ』の特徴です。

その8 愛用してシェア

小袋ひとつひとつに味の表記とアレルゲンの表記をしています。家族、友人、同僚などへのシェアも安心です。

ぱりんこクイズ

ぱりんこに関するクイズを紹介!
いくつかわかるかな?

Q1

1975年発売の『ぱりんこ』。実は『ぱりんこ』の日があるのですが、それは何月何日でしょうか?

Q2

『ぱるん』と『りるん』はいつも仲間たちを探していますが名前の最後に『~んこ』とつく仲間は何種類でしょうか?

Q3

1日で作ったぱりんこを積み上げるとどれくらいの高さになるでしょうか?

ぱりんこは、おせんべいの味と、おせんべいの食感を再現したおせんべいです。おせんべいの味と、おせんべいの食感を再現したおせんべい。おせんべいの味と、おせんべいの食感を再現したおせんべい。



三幸製菓株式会社
新潟県新潟市北区新崎1丁目13番34号
<https://www.sanko-seika.co.jp/>



ぱりんぴあ
新潟県新潟市佐々木2401-2
<https://www.sanko-seika.co.jp/cp-d/parinpia/>



ぱりんこブランドサイト
<https://www.sanko-seika.co.jp/parinko/>





ようこそ!



ぱりんぴあ






おせんべいのいろいろな秘密が知れるかも?!




さあ、工場見学をはじめよう!





とってもおいしい!
ぱりんこが
出来るまで!



ぱりんこはどうやってできるのかな?
お米の状態からどうやって作られるのかのぞいてみよう!



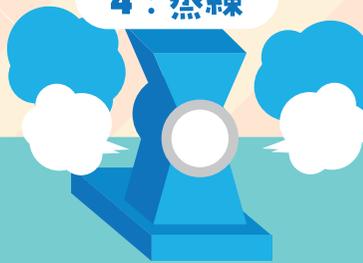
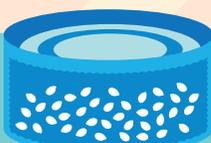
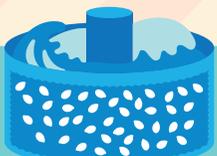
1: 洗米

2: 水づけ

3: 製粉

4: 蒸練

5: 延し・型抜き



10: 味付け

9: 焼き

8: 第二乾燥

7: ねかせ

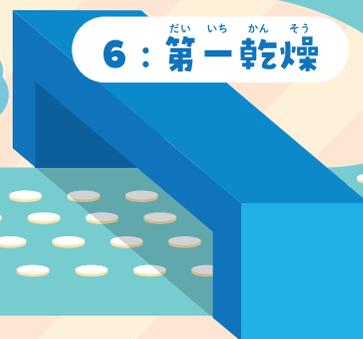
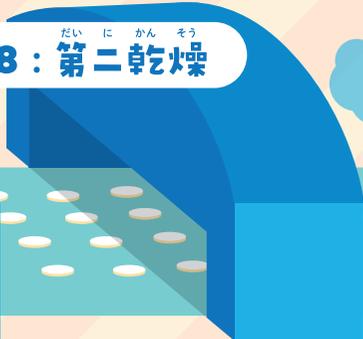
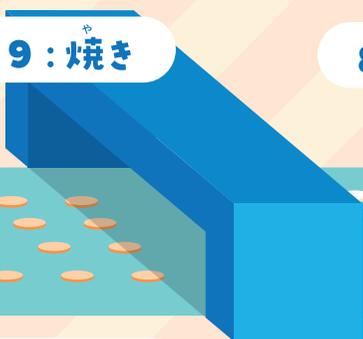
6: 第一乾燥



11: 包装

12: 箱詰め

既送



1: 洗米 2: 水づけ

水洗いし、お米に水を吸収させおいしく炊けるようにする。

3: 製粉 4: 蒸練

米を粉にする。粉の大きさによっておせんべいの食感が異なる。蒸して団子にする。

5: 延し・型抜き 6: 第一乾燥

団子をシート状にし型で抜き、生地を乾燥させる。乾燥直後の生地は内側と外側で水分差が生じる。

7: ねかせ 8: 第二乾燥

生地を熟成させ内側と外側の水分を均一にし、焼く前に適正な水分まで乾燥させる。

9: 焼き 10: 味付け

焼くことでおせんべいの風味を出し、調味料でおせんべいに味をつける。

11: 包装 12: 箱詰め

デザインされた袋に詰め、トラックに積みお客様のもとへ!

