

2023年2月27日

ガーリックの旨みと香ばしさ おつまみにどうぞ
「三幸のサラダせん やみつきガーリック味」
期間限定発売



三幸製菓株式会社（代表取締役 CEO：佐藤元保、所在地：新潟市北区）は、
「16枚 三幸のサラダせん やみつきガーリック味」を2023年2月13日（月）より、
2023年3月末までの期間限定で全国にて発売いたしております。

■ あと引くうまさ。おつまみにぴったりの香ばしいガーリック味

サクッとソフトな食感と豊かなお米の風味が特徴の「三幸のサラダせん」シリーズに、
「三幸のサラダせん やみつきガーリック味」が期間限定で登場です。

ベースとなるサラダせんのほどよい塩気に、ガーリックパウダーと醤油、香味油を合わせて、
ガーリックの旨みと香ばしさを引き出しました。さらに、隠し味に唐辛子と白胡椒を加えることで、
あと引くおいしさをお楽しみいただけます。

ガーリックの香ばしさと旨味がサクッと軽い食感のおせんべいと絶妙にマッチし、つぎつぎに手が伸びる一品。おつまみにもぴったりの味わいです。

おやつに、ご自宅でのお酒のおともに、ぜひご賞味ください。



【商品規格】

商品名	三幸のサラダせん やみつきガーリック味
内容量	16枚
価格	ノープリントプライス（参考価格：税込162円）
発売日	2023年2月13日（月）全国
商品紹介URL	https://www.sanko-seika.co.jp/product/item/4905/

■ 「三幸のサラダせん」シリーズについて

「三幸のサラダせん」シリーズはお米をきめ細かく挽くことによってふっくらとやわらかく焼き上げたサクツとした軽い食感が特徴のソフトせんべいです。「三幸のサラダせん」、「三幸のサラダせん ごま油香る塩味」、「三幸の海老せん」を定番商品として販売中。詳しくは下記も併せてご覧ください。

三幸のサラダせん：<https://www.sanko-seika.co.jp/product/brand/サラダせん/>

■ 三幸製菓株式会社の概要

三幸製菓株式会社は、1962（昭和37）年創業の菓子製造販売会社です。

主な商品は1977年発売の「雪の宿」や1975年発売の「ぱりんこ」、「新潟仕込み」、「丸大豆せんべい」などのおせんべい、「チーズアーモンド」をはじめとするお米のクラッカー、「粒より小餅」「おかき餅」などのあられ・おかきの他、「ミックスかりんとう」などかりんとう商品も販売しています。

安全・安心な製品を皆様にお届けすることで食を通じてお客様の幸せに貢献し、企業理念「三つの幸せ」（一、お客様に幸せ 一、お取引先様に幸せ 一、会社と社員の幸せ）の実現のため、全社一丸となって製品の品質管理の徹底と労働環境の整備に取り組んでいます。取り組みの詳細については下記URLをご覧ください。

<https://www.sanko-seika.co.jp/safety/>

- ・ 本社：新潟市北区
- ・ 事業内容：菓子の製造・販売
- ・ 代表者：代表取締役 CEO 佐藤 元保
- ・ <https://www.sanko-seika.co.jp/>