

2021年7月26日

お米を粒ごといかした“粒ごと製法”の新潟仕込み パッケージデザインを刷新&醤油味をリニューアル



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、2021年7月より「30枚 新潟仕込み」は味とパッケージデザインを、「30枚 新潟仕込み こだわりのほんのり塩味」「24枚 新潟仕込み こだわりののり塩味」の2品はおいしさはそのまま、パッケージデザインを刷新しリニューアルいたします。

■ 30枚 新潟仕込み 醤油味のリニューアル

- ・「30枚 新潟仕込み」はお客様の声をもとにレシピを見直し、より醤油の香ばしさが感じられる味わいに仕上げました。

■ パッケージデザイン刷新

- ・お米を粒ごといかしておせんべいにする当社独自の「粒ごと製法」の表現を商品名の近くに配置しました。また、商品名を稲穂のイメージで装飾することで、新潟仕込みの個性をより分かりやすくお伝えします。
- ・香ばしい「醤油味」、お米の風味を引き立てるこだわりの「塩味」、磯の香りが楽しめる「のり塩味」の3種類の味を、パッケージ全体の色合いで表現しました。

毎日のおやつ、お茶うけやお酒のおともに、今後ともごひいきのほどお願い申し上げます。

【商品規格】

商品名	新潟仕込み	新潟仕込み こだわりのほんのり塩味	新潟仕込み こだわりののり塩味
内容量	30枚	30枚	24枚
価格	ノープリントプライス（参考価格200円）		
リニューアル時期	2021年7月より順次		