

2023年2月27日

### レモンサワーを楽しむための“つまみ菓子” 三度揚げでじゅわっと広がる旨みがたまらない 「塩揚屋 旨塩味」新発売



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、  
「90g 塩揚屋 旨塩味」を2023年2月20日（月）から全国で発売いたしております。

#### ■ 家飲みのおともに。レモンサワーを楽しむための揚米菓

昨今、家でお酒を飲む「家飲み」スタイルが普及、定着し、ジャンルを問わず家庭向けに様々なお酒の需要が増加しております。なかでも特に昨今のレモンサワー・レモンチューハイの人気の高まりは第三次レモンサワーブームとも呼ばれ、家庭向けにも多くの商品が販売されています。

これらのことから当社では、ご家庭でレモンサワーをよりいっそうおいしくお楽しみいただける商品をお届けしたいと考え、商品の企画・開発を進めてまいりました。そしてこのほど、レモンサワーを楽しむための揚米菓「塩揚屋 旨塩味」を発売させていただきます。

#### ■ レモンサワーのおともに。じゅわっとジューシーで旨み広がる

「塩揚屋 旨塩味」は、レモンサワーをより美味しくお楽しみいただくためのおつまみ菓子として企画・開発した商品です。

レモンサワーに合うと思うおつまみの特徴について調査したところ※1 レモンサワーを3ヶ月に1回以上飲む方からの回答に多く挙がった「ジューシー」、「脂っこい(油っこい)」、「揚げ物」といったキーワードに注目。唐揚げなどに代表される揚げ物の特徴であるジューシーさと旨みを感じられる味わいが、レモンサワーのおともに求められていることがわかりました。

この調査結果を受け、お手頃な価格でお求めいただけるジューシーなレモンサワーのおともを目指して開発した商品が「塩揚屋」です。

※1：2022年8月自社調査（取材協力：ミルトーク）

### 【商品特徴】

「塩揚屋 旨塩味」では生地を製造に三度揚げ製法※2を採用。三度揚げによりジューシーに仕上げた揚げ米菓の生地を、ガーリックとペッパーが香る旨塩味に味付けしました。

噛むとじゅわっと広がる旨みと、スパイシーな風味がレモンサワーのおともにぴったりの一品です。

※2：三度揚げ製法：3つの揚げ釜を用い、生地を3度揚げる製造方法。生地の食感や風味が変わります。

### 【商品規格】

商品名	塩揚屋 旨塩味
内容量	90g
価格	ノープリントプライス（参考価格：税込216円）
発売日	2023年2月20日（月）全国
商品紹介URL	<a href="https://www.sanko-seika.co.jp/product/item/4906/">https://www.sanko-seika.co.jp/product/item/4906/</a>

### ■ 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/>

# Press Release



**三幸製菓株式会社**

---

- ・ 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/>