

2023年9月18日

### 米と塩にこだわりあり 国産こしひかり 100%使用 「米屋銀次郎 塩せんべい」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、  
「24枚 米屋銀次郎 塩せんべい」を2023年9月18日（月）から全国にて発売いたします。

#### ■ シンプルなおせんべいだから、米と塩にこだわりました。

「米屋銀次郎 塩せんべい」は、サクッとした食感のシンプルな塩せんべいです。シンプルなおせんべいだからこそ、素材にこだわり、丹念に仕上げました。

くちどけのよい上品な塩味仕立ての「米屋銀次郎 塩せんべい」は、毎日のお茶うけにはもちろん、おもてなしのシーンにもご活用いただけます。

#### <生地へのこだわり>

「米屋銀次郎 塩せんべい」は 100%国産こしひかりを使用し、焼き上げたお米の香ばしさと風味を存分にお楽しみいただけます。

#### <味付けへのこだわり>

味付けにはお米の風味を活かす赤穂の天塩で味付けしました。隠し味にスパイスと香味油を加え、噛むたびに旨味がじゅわっと広がり、飽きのこない味わいに仕上げております。



### <デザインのこだわり>

商品のパッケージは、外袋・内袋とも、商品にこめられた「こだわり」が伝わるシンプルながら高級感のあるデザインに仕立てました。ご家庭での普段使いにはもちろん、内袋で菓子器にのせれば、おもてなしにもご使用いただけます。



### 【商品規格】

商品名	米屋銀次郎 塩せんべい
内容量	24枚
価格	ノープリントプライス（参考価格：税込 280円）
発売日	2023年9月18日（月）全国
商品紹介 URL	<a href="https://www.sanko-seika.co.jp/product/item/5757/">https://www.sanko-seika.co.jp/product/item/5757/</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/>

- ・ 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/>