

2023年9月11日

スッキリとしたお酒のおともにオススメ 塩気とジューシーさがたまらない 「塩揚屋」2種ミックスでリニューアル発売



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、
「100g 塩揚屋」を2023年9月11日（月）から全国で発売いたします。

■ レモンサワーやビールのおともにオススメ

家でお酒を飲む「家飲み」スタイルが普及、定着し、家庭向けに販売されているアルコール飲料の種類も多様化しています。そんな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。

このほど新たに発売する「100g 塩揚屋」は、「レモンサワーに合うおつまみ菓子」をコンセプトに2023年2月に発売した「90g 塩揚屋 旨塩味」をベースに、さらに幅広いジャンルのお酒に合うよう改良した新商品です。

前身の「塩揚屋 旨塩味」の生地製の製法はそのままに、レモンサワーのほか、家飲みシーンの定番ともいえるビールにもよく合う2種の味わいの揚げ米菓をミックスしました。

しっかりとした塩気と三度揚げ製法によるジューシーさがスッキリとしたお酒にぴったりで、つついとお酒がすすんでしまうやみつきのおつまみ菓子です。

■ ビールや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」は、すっきりとした味わいのビールやレモンサワーを、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。

【商品特徴】

「塩揚屋」では生地の製造に三度揚げ製法※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、濃いめで旨いガーリックペッパー味と、爽やかな酸味の塩レモンだれ風味の2種に味付けし、1袋にミックスしました。

噛むとじゅわっと広がる旨みと、2つの濃い目の味付けが、辛口ビールやレモンサワーのおともにぴったりの一品です。

※：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
内容量	100g
価格	ノープリントプライス（参考価格：税込 237 円）
発売日	2023年9月11日（月）全国
商品紹介 URL	https://www.sanko-seika.co.jp/product/item/5756/

■ 家飲みのおともに！味わいいろいろ、三幸製菓のおつまみ菓子

三幸製菓では、より手軽に楽しく、おいしく家飲みをお楽しみいただけるよう、さまざまな味わいやテイストのおつまみ菓子をご用意しております。その日のお酒や気分、また好みに合わせてあれこれ選んでお召し上がりください。

- どんなお酒にも合う！ Teppan おつまみミックス「わが家のテッパン」
- 洋酒に合う！ フレーバーチーズ味が楽しめる洋風柿の種「チーズマニア」
- ビールやレモンサワーに！ ジューシーなおつまみ揚げ米菓「塩揚屋」





■ 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/>