

NEWS

新商品！！ バレンタインデーにもオススメの新感覚スイーツ

CAFÉ 巖手屋シリーズ第2弾「チョコ南部グラノーラ」

株式会社小松製菓（代表取締役社長小松務、岩手県二戸市）は、小麦とゴマの素朴な味わいで根強い人気の「南部せんべい」の他、ひとロタイプ南部せんべいと柿の種、ピーナッツを合わせた「割せん&柿ピー」、納豆を使ったかき揚げのような新感覚の菓子「納豆食せん（なっとくせん）」など、従来のイメージの枠を超えた新発想の商品を「巖手屋」のブランド名で次々と発売しご好評いただいております。今回は、クラッシュした南部せんべいをピュアチョコレートでコーティングした「チョコ南部」のCAFÉ 巖手屋シリーズ第2弾「チョコ南部グラノーラ」（税抜500円）を2015年1月17日（土）より発売いたします。チョコと南部せんべいの組み合わせに、さらに岩手県産シリアルとドライフルーツを加え新感覚のグラノーラを作りました。併せて、アーモンドをほろ苦いココアパウダーと、ピュアチョコレートで包み込んだ「Briliant eye（ブリリアントアイ）」（税抜1,000円）も発売いたします。ピュアチョコレート100%の「チョコ南部グラノーラ」、ココアパウダーたっぷりの「Briliant eye（ブリリアントアイ）」、どちらもバレンタインデーのプレゼントとしてもおすすめです。

●チョコ南部グラノーラ

【商品特長】

胡麻せんべいをクラッシュし、岩手県産シリアルとドライフルーツ3種（レモン、イチゴ、メロン）を100%ピュアチョコレートで混ぜ合わせました。オリジナルのチョコグラノーラは、岩手県の新しいスイーツです。

【商品概要】

商品名：「チョコ南部グラノーラ」（読み ちょこなんぶぐらのーら）

規格／入数：8個 10×2

参考売価／賞味期限：500円（税抜） 180日

JANコード：4901384236978

商品サイズ：縦100×横230×奥行40mm

発売日：平成27年1月17日（土） ※6月～9月までは販売を中止させていただきます。

●Briliant eye (ブリリアントアイ)

【商品特長】

本品“ブリリアントアイ”の原料にはU. S. D. A (米国農務省) が定める基準で選別した高い品質のアーモンドを使用し、日本国内基準に基づいたピュアチョコレートのみを使用。国際基準であるクーベルチュールの規格にも相当しています。決して目立たずとも内からなるひかり輝く味を追求した一粒はCAFÉ 巖手屋のプレミアムな一品です。

すぐに噛み砕かずに、ゆっくり溶かします。ほろ苦いココアパウダーの広がりを感じて、最後に香ばしいアーモンドとの調和を楽しんでください。

【商品概要】

商品名：「Briliant eye」(読み ブリリアントアイ)

規格／入数：16粒 10

参考売価／賞味期限：1,000円(税抜) 180日

JANコード：4901384237890

商品サイズ：縦145×横125×奥行20mm

発売日：平成27年1月17日(土) ※6月～9月までは販売を中止させていただきます。

発売先：巖手屋直営店、通信販売等

※巖手屋 インターネットURL <http://www.iwateya.co.jp/>

※ 〃 電話番号 フリーダイヤル 0120-232-209 電話受付時間：AM9:00～PM5:00

※ 〃 フリーファックス 0120-336-721 ファックス受付時間：24時間

【お問合せ先】

お客様からのお問い合わせ先：株式会社小松製菓 TEL0195-23-4315

報道各位からのお問い合わせ先：株式会社小松製菓 営業部 青谷耕成 TEL0195-23-4315