

< 報道関係用資料 >

平成 26 年 1 月 29 日

～餅屋の「サトウ」がオススメ～
とって お き 餅 レ シ ピ

各 位

佐藤食品工業株式会社（本社/新潟市、代表取締役社長/佐藤 元、以下「当社」といいます）は、かねてより「サトウの切り餅」を使って手軽に調理できる「餅レシピ」を当社HPに掲載してきましたが、このたび、全国のお餅ファンの方々に新しく、また多様なお餅の食べ方をご提案いたします。

「サトウの切り餅」は、1973年に発売以来、40年以上、お客様からそのおいしさをご支持いただき、愛され続けてきたロングセラー商品です。

当社は、昔ながらの「杵つき製法」で、餅本来の粘りとコシにこだわり、また、当社が開発した餅をひと切れずつ無菌化包装する技術によって、いつでも、つくたての美味しいお餅を食べる事を出来るようにいたしました。

当社では、かねてより、当社主催のイベントや当社HPなどで「サトウの切り餅」をよりおいしく、お手軽に調理できる「餅レシピ」のご紹介をしており、昨年12月には料理研究家の有坂翔太さんに監修いただいた「朝餅レシピ」も紹介させていただくなど、日本人の食習慣の変化にきめ細かく対応したレシピの紹介に努めています。

そこで、このたび当社HPでは、実は様々な食材と相性が良く、アレンジの幅も広いお餅の新しい魅力をお楽しみいただくべく、このレシピの紹介コーナーをHPのリニューアルとともに、さらに拡充をいたしました。紹介しているレシピや調理方法は、和・洋・中華風からスイーツまでと、これまでのお餅の食べ方に対するイメージを一新させるような内容となっています。

当社は今後も、お客様に喜ばれ、また安心して手に取っていただける安全で高付加価値な製品の開発を目標に、引き続き技術革新に挑戦し、もって日本の食文化に貢献してまいります。

以上

【当社HP「クッキング&レシピ」】

■URL：http://www.satosyokuhin.co.jp/recipe/recipe_ricecake



《本件に関する報道関係者のお問い合わせ先》

佐藤食品工業株式会社 総務部 TEL:025-275-1100