

<報道関係用資料>

平成26年10月10日

お餅のあたらしいカタチ  
～サトウの切り餅『いっぼん』～

各 位

佐藤食品工業株式会社（本社/新潟市、代表取締役/佐藤 元、以下『当社』といたします。）は、『サトウの切り餅 いっぼん/10本入り』を10月より全国にて新発売いたします。

#### ■商品特長

『サトウの切り餅 いっぼん』は、食べやすさの革新系として『噛みやすく、飲み込みやすい』『欲しい分だけ使える個包装』『手早く焼きあがり調理時間が短い』をコンセプトに開発致しました。

食べ方の提案として、『巻いて、もって、つけて』をキーワードに、ハム・チーズ、海苔を巻いて、あんこ・チョコをつけて、召し上がって頂く事をおすすめいたします。

#### ■進化した個包装

資材メーカーと共同で開発した『袋内の酸素を吸う機能』のある進化した個包装フィルムを採用し、つきたての風味を15ヶ月間持続することが出来る様になりました。これにより、鮮度保持剤が不要となり、環境にやさしい『エコ包装』を実現しました。

#### ■商品パッケージ

『いっぼん』を使ったレシピのシズルカットを前面に配し、お客様が一目で分かる食のシーンをご提案いたしました。また、当社商品として初めてマスコットキャラクターの『メディアのサトウ君』を掲載しております。

#### ■商品概要



サトウ食品イメージキャラクター『サトウ君』

1. 商 品 名 サトウの切り餅いっぱい 10本入り
2. 発 売 日 2014年10月
3. 発 売 地 域 全国
4. 内 容 量 290g
5. 標 準 小 売 価 格 405円
6. 賞 味 期 限 15ヶ月
7. J A N 4973360300331

■「サトウの切り餅いっぱい」の食べ方

ハムチーズ巻き

材料 1人分

- サトウの切り餅 いっぱい 3本
- スライスチーズ 3枚
- ハム 3枚

作り方

- ① 「サトウの切り餅 いっぱい」をオーブントースターで焼く。
- ② ハムの上にスライスチーズをのせる。
- ③ ②に「サトウの切り餅 いっぱい」をおいてまく。



巻いてもって  
食べやすい

つけチョコ

材料 1人分

- サトウの切り餅 いっぱい 3本
- 板チョコレート 1枚
- 牛乳 20ml

作り方

- ① 牛乳を弱火で温めながら板チョコを割り入れて溶かす。
- ② 「サトウの切り餅 いっぱい」をオーブントースターで焼く。



みんなでワイワイ  
いろいろな  
味付けも楽しみ

海苔巻き

材料 1人分

- サトウの切り餅 いっぱい 3本
- 焼き海苔 3分の1枚
- しょうゆ 少々

作り方

- ① 「サトウの切り餅 いっぱい」をオーブントースターで焼く。
- ② 海苔を6×7cmに切って  
「サトウの切り餅 いっぱい」をおいてまく。
- ③ 食べるときに、しょうゆをつける。



もっちりサクッリ  
新感覚いそべ

【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