



岩塚製菓の 考える 「おいしい米菓」

おせんべいの美味しさを求め、

岩塚製菓の使っているお米は

「国産米100%」。

こだわりが生んだ「国産米の生地」に

探求を重ねた「味付け」。

この2つが風味豊かな味わいを生み出します。

岩塚製菓の原材料へのこだわり

「国産米100%」の生地

生地を生かすこだわりの味付け

ページTOPへ

生地のおいしさ

国産米を100%使用した生地は
おいしさが違います。



味付けのおいしさ

生地にベストマッチする味付けが
おせんべいを、さらにおいしくします。

岩塚製菓の 原材料へのこだわり

「良い材料が味をつくる。
その味を引き出すのは
つくり手の技術である。」

農産物の加工品は原料より良いものではない。
だから、良い原料を使用しなくてはならない。
ただし、良い原料からまずい加工品もできる。
だから、加工技術はしっかり身につけなければならない。
いくら加工技術を身につけても、
悪い原料から良いものではない。(創業者談)

創業者 平石金次郎



創業者 槇計作



米・技・心

岩塚製菓の米菓づくりの
根底にあるのは、
創業者がこだわりつづけた
「原材料へのこだわり」
「優れた技術」
「つくり手の真心」です。
米菓の生命である
お米の風味を十分生かすには、
この三つを欠かすことができません。



美味しさを追い求め
たどりついた

「国産米100%」の生地

岩塚製菓の米菓は、
お米の風味がいきています。

岩塚製菓が考える

「生地のおいしさ」は

「お米の味、香りが

しつかり感じられること」

お米が本来持っている

味、香りを生かすため、

国産米にこだわっています。



生地を生かす こだわりの味付け

岩塚製菓は

国産米を使用した

生地旨味を最大限に

引き立てるため、

各商品の食感と味付けの

絶妙なバランスを追求しつづけています。

例えば、

味しらべ

味しらべに使われている砂糖は、
洋菓子にも使われているグラニュー糖。

口どけの良い生地に合わせて、
それをふるいにかけ、

一番きめの細かいものだけを使用しています。



例えば、

田舎のおかき塩味

田舎のおかき塩味に使われているのは、

塩作りで有名な瀬戸内地方で作られた「赤穂の塩」。
シンプルな味付けは、

もち米の甘さと旨味を引き出してくれます。



例えば、

黒ごませんべい

黒ごませんべいに使っている醤油だれは、

醤油本来のおいしさと素材の風味を生かすため、
独自の配合をほどこしています。

お米と黒ごまの持つ素材の味わいを引き立てます。

