

NEWS RELEASE

～ Befco 栗山米菓 新製品情報 ～

アップサイクルで生まれ変わったお菓子 「ろっから堂(さつまいも)」発売中！

2023年3月20日（月）新発売

“ばかうけ”“星たべよ”“瀬戸しお”など米菓を製造販売する(株)栗山米菓（代表取締役社長：栗山敏昭 新潟市北区）は、アップサイクル商品『ろっから堂(さつまいも)』を2023年3月20日（月）に全国のスーパーなどで発売いたしました。内容量 90g、N P P（税別参考価格 250 円）。※商品のお取扱開始日は、店舗によって異なる場合がございます。



● 「ろっから堂(さつまいも)」の特徴

(1) 「おから」「さつまいもの皮」を使用

これまで製造の過程で捨てられてきた原料「おから」「さつまいもの皮」を使用。この2つの食材をアップサイクル※し、甘めの醤油ダレで味付けをした後にザラメを振りかけ深みのある甘さに仕上げました。
※本来捨てられるはずのものに新しい付加価値を加えることで新しいものへと再生する取り組み

(2) おせんべいの形状は「六角形」

おせんべいの形状は、定番の「丸型」ではなく「六角形」を採用。おせんべいの生地を取る際、隙間なく型を抜くことができるため、生産ロスによる廃棄を最小限に留めることができます。

(3) 環境に配慮した紙パッケージ

世界的な SDGs の広がりの中、脱プラの一環として「紙パッケージ」を採用いたしました。

●開発背景

ここ数年で「SDGs（持続可能な開発目標）」という言葉は身近になり、環境問題や社会問題について多くの人が危機感を持ち、行動する世の中になりました。中でも「フードロス」は身近な問題であり、日本では年間約522万トン※もの食材が捨てられています。そこで私たちは、本来ならば捨てられるはずだった素材に新たな命を吹き込み、大切に育てられた素材たちを使い切る、そんな思いから「ろっから堂」を開発いたしました。
※農林水産省及び環境省「令和2年度推計」より

●想定されるユーザーと食シーン

トレンドに敏感で、また、せっかく商品を購入するなら環境へも配慮された商品を好まれる方に向けて開発しました。さつまいもの風味を立たせた深みのある甘さに仕上げたおせんべいを味わいながら、ほっと一息つく、ゆったりとした時間をお過ごしいただけたらと思います。

●苦労した点

アップサイクルをテーマとしていたため、お店に並ぶようなさつまいもではなく、大きさや形、色が規格から外れてしまい残念ながら市場には出回らないもの、加工の過程で出てくる皮を用いておせんべいを作り上げています。そのため、生地配合から味付けまで何度も試行錯誤を繰り返すことで、さつまいもの風味を立たせた深みの感じられるおせんべいへとたどり着きました。また、さつまいもの風味を活かしたパリッとした食感を実現するためにできるだけ生地を薄く取り、通常の米菓とは異なる焼き方で生産しています。

●今後の取り組み

今後、SDGsの流れは更に加速し、当たり前のことになっていくと思われます。世の中には本来の価値を持ったまま捨てられてしまう素材は多く存在しています。栗山米菓では、「”もったいない”を”おいしさ”に」をテーマに、お客様のニーズに合わせた「たのしい、おいしい、あたらしい」商品を充実させていきたいと考えています。

●「ろっから堂(さつまいも)」ストーリームービー公開中

これまでは捨てられていたものが実は持っている本当の価値とさつまいもの生産者、加工者、そして当社の想いをこの六角形のおせんべいに詰め込みました。細部までこだわって作った「ろっから堂」への理解を深めていただきたいと考え、この度ストーリームービーを制作いたしました。

- ・栗山米菓のYouTubeはこちら：

(80秒)

<https://www.youtube.com/watch?v=Dw9gow6Vg2M>

(270秒)

<https://www.youtube.com/watch?v=qpDap0zQcZ4>

- ・ろっから堂のブランドサイトはこちら：

<https://befco.jp/special/rokkarado/>



<商品詳細>

商品名	ろっから堂(さつまいも)
表示内容量	90g(18g×5袋)
J A N	4901336-102481
価格(税抜)	N P P (250円前後)
賞味期限	180日
発売年月日	2023年3月20日
発売地区	全国

株式会社栗山米菓 会社概要 1949年設立の米菓メーカー。売れ筋第1位の「ばかうけ」は、米菓におけるキャラクター商品の先駆けとなっている。2010年からコーポレートブランド“Befco”を導入し、より一層、お客様に喜んでいただける「たのしい、おいしい、あたらしい」商品展開を行っている。

株式会社 栗山米菓

〒950-3134 新潟県新潟市北区新崎 2661 番地
TEL 025-259-2801 FAX 025-259-4880