

報道関係者各位

2023年7月14日
イトウ製菓株式会社

～ 茨城のおいしい秋の味覚をお届けします！～
ラングリー 茨城紅まさり 再発売
 2023年8月1日（火）より期間限定にて販売開始

イトウ製菓株式会社（本社：東京都北区、代表取締役社長：山崎 敬介）は、2023年8月1日より「ラングリー 茨城紅まさり」を期間限定にて再発売いたします。

「ラングリー 茨城紅まさり」は、くちどけの良いラングドシャ生地に、茨城県産紅まさりを使用した風味豊かなクリームをサンドしたラングドシャクッキーです。商品パッケージ裏面には「茨城をたべよう」シンボルマークを掲載することで、茨城のおいしい食材の魅力を全国に広めていく応援を行います。

ラングドシャクッキーは、生地の状態にあわせてオーブンの温度だけでなく湿度も調整し、ていねいに焼きあげています。生地の縁に生まれる「ブラウンエッジ」が美味しさの目印です。



商品名：	ラングリー 茨城紅まさり
JANコード：	4901050137677
内容量：	12枚（3枚×4パック）
希望小売価格：	オープン価格
販売期間：	2023年8月1日～2023年10月31日
発売地域：	全国

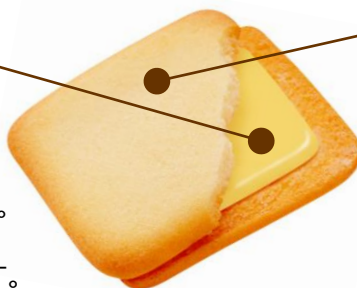
パッケージ裏面にて訴求！



おいしさのひみつ

紅まさりを使用したクリーム

茨城県産のサツマイモ「紅まさり」を使用した風味豊かなクリームです。茨城県はサツマイモの産出額が全国1位。紅まさりは加熱した際のしっとりなめらかな食感と上品な甘さが特長のサツマイモです。



きめの細かいラングドシャ生地

ていねいに焼きあげた
くちどけの良いラングドシャ生地

【卵二段仕込み製法】

卵を2段階に分けて仕込むことで、よりおいしさを引きだすイトウ製菓オリジナル製法です。なめらかで、きめの細かい生地を実現しました。

<報道関係者様お問合わせ先>

営業本部 マーケティング課 TEL：03-5814-4663 FAX：03-5814-4666 Email：ito-info@mr-ito.com

<お客様お問合わせ先>

お客様相談室 TEL：0120-010553 受付時間：祝日を除く月～金曜日 9：00～17：00