

おいしさの秘密は“バター加熱温度” 芳醇なバターの香りとショートブレッドの食感 『プリッツ<発酵バター>』新発売

江崎グリコ株式会社は、「プリッツ」シリーズから『プリッツ<発酵バター>』を2016年2月23日（火）より新発売いたします。また、「プリッツ」シリーズ（『プリッツ<サラダ>』『プリッツ<ロースト>』『トマトプリッツ』）も食感をリニューアルし同時発売いたします。

手軽なスティック焼き菓子として長く愛されてきた「プリッツ」シリーズ。ビスケット、米菓、洋菓子など幅広いおいしさを追求したラインナップで、今後も需要拡大に取り組んで参ります。

■開発背景 プリッツ<発酵バター>

当社ではこれまでも発酵バターを使った商品を発売しています。とくに2015年2月から定番商品化した『ビスコ<発酵バター仕立て>』はお客様より大変ご好評をいただき、今回の『プリッツ<発酵バター>』開発のきっかけになりました。

■製品概要 プリッツ<発酵バター>



プリッツ
<発酵バター>

発売日/地区	2016年2月23日（火）より発売/全国
内容量	55g
価格	オープン価格
コンセプト	発酵バターを使った ショートブレッド風プリッツ
製品特長	<p>発酵バターをたっぷり6%使用</p> <ul style="list-style-type: none"> 生地そのものに発酵バターを練りこみました。 バターの性質（加熱によって香気に変化）に注目し、バターの「甘い香気」と「香ばしいロースト感」を最も引き出す温度で生地を焼き上げています。 プリッツ部分を発酵バター入りのオイルでコーティング。食べた瞬間、深みのあるバターの香りとさくっとした食感が楽しめます。

■参考資料

製品概要 プリッツ<サラダ>・<ロースト>、トマトプリッツ

発売日/地区	2016年2月23日(火)より発売/全国		
製品名	<p>プリッツ <サラダ></p> 	<p>プリッツ <ロースト></p> 	<p>トマト プリッツ</p> 
内容量	69g	62g	60g
価格	オープン価格	オープン価格	オープン価格
製品特長	<p>原材料を見直し、外側のパリっと感とロどけの良さをアップ。 従来品と比べ、さらにクリスピーな食感にリニューアルしました。</p>		
	<p>生きたイーストを使い発酵させた生地を短時間で香ばしく焼き上げました。小麦由来の風味豊かな味わいを楽しめます。</p>	<p>プリッツにたっぷりのつぶつぶシュガーをコーティング。甘く香ばしい味わいに仕上げられています。</p>	<p>酸味のある地中海産完熟トマトを使用。野菜のおいしさが凝縮された深みのある味わいです。</p>

以上