

～素材のおいしさと優しい甘さで、心もからだも、ほっこり～
自然を私に ダイジェスティブビスケット発芽玄米 新発売
 2022年9月5日（月）より全国で販売開始

2022年8月29日
 イトウ製菓株式会社

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、2022年9月5日より「自然を私に ダイジェスティブビスケット発芽玄米」を発売いたします。

『自然を私に シリーズ』は、太陽の光を浴びた自然豊かな素材で作ったビスケットです。
 「自然を私に ダイジェスティブビスケット発芽玄米」は、国産全粒粉をたっぷり使用した生地に、「ファンケル発芽米」を練りこんだ、素朴な味わいのビスケットです。噛みしめるほど素材の旨味や美味しさを楽しめます。



商品名：	自然を私に ダイジェスティブビスケット発芽玄米
JANコード：	4901050136342
内容量：	12枚（3枚×4袋）
希望小売価格：	オープン価格
発売日：	2022年9月5日
発売地域：	全国



「ファンケル発芽米のこだわり」はコチラをクリック→

おいしさのひみつ

旨味とコクの隠し味

素朴な味わいながらもコクのある味わいに仕上げるため、ブラウンシュガーと三温糖をあわせて使用しました。さらに、隠し味として、白味噌のパウダー（※）をほんの少し加えることで、旨味を引きだし、後引く味わいに仕上げています。
 （※）乾燥味噌粉末0.5%使用



国産小麦粉、国産全粒粉、 国産発芽玄米 使用

ザクザクとした素材感や香ばしい風味を実現。
 噛みしめるほど素材の旨味や美味しさを楽しめます。

からだにうれしい、 たっぷり食物繊維

食物繊維を豊富に含む、全粒粉、発芽玄米、イヌリンを使用することで、素材の味わいを楽しみながら、不足しがちな食物繊維を手軽に補える配合に仕上げました。

<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