

## 香り高い国産素材×自社焙煎で落花生本来の香りを楽しめる 濃厚なめらか食感の「千葉県産薄皮ピーナツクリーミー」 新発売

ピーナツ加工品の製造・販売を展開しているヨシムラ・フード・ホールディングスグループの株式会社ダイショウ（本社：埼玉県ときがわ町、代表取締役：小川貴由）は、香り高い千葉県産ピーナツを使用した「千葉県産薄皮ピーナツクリーミー」を2021年9月1日（水）より新発売いたします。



【商品情報】<http://daisho.co.jp/product/index.html>

### 千葉県産薄皮ピーナツクリーミーの4つの特徴

1. 一粒一粒丁寧に自社焙煎した千葉県産100%の落花生を贅沢に使用しました。
2. 添加物（香料・着色料・保存料）不使用のため、落花生本来の香りを楽しむことができます。
3. こだわりの粉碎工程で作る濃厚なめらか食感でクセになる美味しさに仕上げました。クリーミーに仕上げているので、トーストしてない生の食パンにも塗りやすく絶妙にマッチします。
4. 美容や健康で注目されている成分であるポリフェノールが含まれる薄皮ごとペースト加工しました。



### 千葉県産薄皮ピーナツクリーミー誕生の背景

- ・原材料や製法にこだわった「プレミアム商品」を求められるお客様のニーズに応える商品の開発に取り組んでまいりました。香り高い国産原料(千葉県産)を自社焙煎・薄皮ペースト加工で仕上げた、こだわり抜いた逸品が完成しました。
- ・国産原材料をいかつ添加物(香料・着色料・保存料)不使用で、食品成分を配慮される方にも楽しめる商品に仕上げました。

### 千葉県産薄皮ピーナツクリーミーの使い方・利用シーン

- ・濃厚なめらか食感でトーストしたパンはもちろん、トーストしていないパンにも塗ってお召し上がりいただけます。
- ・ホットケーキやバニラアイスに塗っても美味しくお召し上がりいただけます。



### 【千葉県産薄皮ピーナツクリーミー製品概要】

発売日:2021年9月1日(水)

価格:オープン価格

内容量:135g

### 株式会社ダイショウについて

設立:2013年12月(創業:1965年)

所在地:埼玉県比企郡ときがわ町玉川51番地

代表者:小川貴由

事業内容:ピーナッツ加工品の製造・販売

URL:<http://daishow.co.jp/>

1965年6月 ナッツ類の焙煎・加工を主とした製菓原料メーカーとして株式会社大信商会を設立

1985年3月 株式会社大信商会の販売会社として株式会社ダイショウを設立

2014年2月 新生「株式会社ダイショウ」として株式会社大信商会と株式会社ダイショウの食品事業を引き継ぎ、新たに営業を開始

2014年2月 株式会社ヨシムラ・フード・ホールディングスの子会社へ

**【お客様からのお問い合わせ先】**

株式会社ダイショウ

TEL:0120-901-532 ※平日 10:00～17:00(祝日、夏期、年末年始の弊社休業日を除く)

e-mail:[info@daishow.co.jp](mailto:info@daishow.co.jp)

※株式会社ヨシムラ・フード・ホールディングスは、「いつまでも、この“おいしい”を楽しめる社会へ」をミッションとし、中小食品メーカー支援事業を展開しております。今後も、各社・各地域が守り育ててきた“おいしさ”をより多くの人に広げる活動を展開してまいります。