

掘りだそう、自然の力。

Calbee NEWS RELEASE

報道関係各位

2021年11月17日
カルビー株式会社

<11月18日(木)は雪見だいふくの日!>

発売40周年記念「おさつスナックプレゼント&レシピ公開キャンペーン」第二弾 「おさつスナック×ロッテ雪見だいふく」40周年記念コラボレシピ11月17日(水)より公開

～40名様に『おさつスナック』と『雪見だいふく』が当たるプレゼントキャンペーンも実施～

カルビー株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:伊藤 秀二)は、『おさつスナック』の発売40周年を記念し、2021年11月17日(水)より、Twitterでオリジナルレシピ公開とプレゼントキャンペーンを行う「おさつスナックプレゼント&レシピ公開キャンペーン」第二弾を開始します。第二弾では、同じく今年40周年を迎える株式会社ロッテ(本社:東京都新宿区、代表取締役社長執行役員:牛腸 栄一)の『雪見だいふく』とコラボレーションを行い、全2種のオリジナルレシピを公開します。また、Twitterにて『おさつスナック』と『雪見だいふく』が40名様に当たるプレゼントキャンペーンも実施いたします。



『おさつスナック』



『雪見だいふく』



新谷梨恵子さん監修オリジナルレシピ(全2種)

今回のコラボレーションは、『おさつスナック』と『雪見だいふく』がともに1981年に発売され今年40周年を迎えることや、秋冬を代表するお菓子・スイーツであることから実現いたしました。

公開するレシピは全2種。「おさつスナック雪見だいふくパンケーキ」は、卵黄と『おさつスナック』を混ぜ合わせてパンケーキ状にしたものと『雪見だいふく』を組み合わせたレシピです。温かさと冷たさを組み合わせることで、『雪見だいふく』が口の中でほのかにとろけ、さつまいもとバニラの風味をお楽しみいただけます。「おさつスナック雪見だいふくパフェ」は、さつまいもの葉っぱを模した『おさつスナック』の形状と、『雪見だいふく』のふっくらとしたかわいらしい見た目を生かしたレシピで、調理器具を一切使わないので、誰でも簡単、手軽に作れる、秋冬らしい一品になっています。2つのオリジナルレシピは、「サッポロポテト」公式Twitterアカウントにて11月17日(水)より順次公開します。

レシピを監修した新谷梨恵子さんは、「様々なさつまいものスイーツがあるように、さつまいもとアイスはとても相性が良いので、『おさつスナック』と『雪見だいふく』の組み合わせの新しい“さつまいもスイーツ”を皆さんに手軽に楽しんでいただけたらと思います」とコメントしました。

さらに、「サッポロポテト」公式Twitterアカウントをフォローの上、キャンペーン該当投稿をRTした方の中から抽選で40名様に『おさつスナック』1ケース(12袋)と『雪見だいふく』5パック(1パック2個入り)をプレゼントするTwitterキャンペーンを11月18日(木)より開始します。

「サッポロポテト」公式Twitter (@CalbeeSapporoCP) : <https://twitter.com/CalbeeSapporoCP>

■「おさつスナックプレゼント&レシピ公開キャンペーン」第二弾 概要

● 第二弾 オリジナルレシピ公開 概要

ご自宅で過ごす機会が多いこの時期に、『おさつスナック』と『雪見だいふく』を使って簡単、手軽に秋冬の味覚を楽しんでほしいという想いをこめて、「さつまいもマニア」の新谷梨恵子さん監修のオリジナルレシピ全2種を「サッポロポテト」公式 Twitter アカウントにて 2021 年 11 月 17 日(水)より順次投稿します。

● Twitter キャンペーン概要

キャンペーン名称：40 周年記念コラボ！おさつスナック & 雪見だいふくプレゼントキャンペーン

実施期間：2021 年 11 月 18 日(木)12:00~11 月 22 日(月)23:59

応募方法：「サッポロポテト」公式 Twitter アカウントをフォローの上、キャンペーン該当投稿を RT

賞品：『おさつスナック』1 ケース(12 袋)と『雪見だいふく』5 パック(1 パック 2 個入り)

※送付は、常温便・冷凍便の別便となります

当選者数：40 名様

当選者の発表方法：当選者にはその場で DM させていただきます

「サッポロポテト」公式 Twitter (@CalbeeSapporoCP) : <https://twitter.com/CalbeeSapporoCP>

■「おさつスナック×雪見だいふく」オリジナルレシピ

● おさつスナック雪見だいふくパンケーキ

調理時間：約 15 分

材料(1 人分)：

おさつスナック 20 枚程度

雪見だいふく 1 個

卵黄 1 個

砂糖 5g

はちみつ 適量

作り方：

- 1) 軽く砕いたおさつスナックと砂糖、卵黄をよく混ぜ合わせる
- 2) 耐熱容器に入れ、500W の電子レンジで 40 秒ほど温める
- 3) お皿に雪見だいふくと②を盛り付け、はちみつをかける



● おさつスナック雪見だいふくパフェ

調理時間：約 3 分

材料(1 人分)：

おさつスナック 10 枚程度

雪見だいふく 1 個

ヨーグルト 10g

ホイップクリーム 適量

作り方：

- 1) ガラス容器に、ヨーグルト、軽く砕いたおさつスナック (紫)、ホイップクリーム、軽く砕いたおさつスナック (黄色) の順に入れる
- 2) 雪見だいふくを中央に乗せ、周りをホイップクリームとおさつスナックで飾る



<本レシピの注意事項>

加熱を伴うレシピについては、加熱中は目を離さないようにし、高温によるやけどにご注意ください。また、各調理機器、調理器具の取り扱い説明書をよくご確認の上調理ください。

調理時間、加熱時間は目安です。機種によって加熱加減が異なりますので、様子を見ながらご調整ください。

小さなお子様調理される際は、必ず保護者同伴のもと、けがややけど等に注意して調理してください。

調理後はお早めにお召し上がりください。

■新谷 梨恵子（あらや りえこ）さん プロフィール

「さつまいもを愛し、さつまいもと共に生きる人生。」がモットーの、“さつまいもマニア”。東京農業大学国際農業開発学科卒業。株式会社農プロデュース代表取締役、6次産業化プランナー、さつまいも農カフェきららオーナーなど様々な肩書を持つ。数々の講演登壇を通し、さつまいもと農業の魅力を発信している。TV、雑誌などメディアにも数多く出演・掲載実績あり。



<「さつまいも農カフェきらら」について>

「小千谷でさつまいもを特産化したい。さつまいもで小千谷を元気にしたい。」という想いを込めてオープン。「焼きイモソフトクリーム」をはじめとしたイモメニューの提供や「願イモ叶う」グッズでさつまいも愛を伝えている。その他、レンタルイベントスペースを「皆の笑顔が集まる場所」として、地域の交流や活性化のため提供。

店名：さつまいも農カフェ きらら
住所：〒947-0035 新潟県小千谷市桜町 2495-1
営業時間：10:30～18:00
定休日：不定休
公式サイト：<https://ritzkirara.com/cafe-kirara/>



■新谷梨恵子さんからのコメント(全文)

第一弾では『おさつスナック』のレシピということで、さつまいもの風味を最大限生かせるレシピを考案させていただきましたが、第二弾では『雪見だいふく』とのコラボということで、味はもちろんですが、見た目のかわいらしさを生かしたレシピにしたいなと思い、何度も試行錯誤しました。様々なさつまいものスイーツがあるように、さつまいもとアイスはとても相性が良いので、『おさつスナック』と『雪見だいふく』の組み合わせの新しい“さつまいもスイーツ”を皆さんに手軽に楽しんでいただけたらと思います。

「おさつスナック雪見だいふくパンケーキ」は、温かさと冷たさをミックスしたスイーツになっていますので、肌寒くなってくる秋冬の季節にピッタリなレシピになっています。「おさつスナック雪見だいふくパフェ」は、盛り付けるだけで手軽に作れますし、自由にアレンジしても楽しんでいただけるレシピになっているので、お子様と一緒に作ったりしてもらえると嬉しいです。

■『おさつスナック』商品情報

1973年に前身商品となる「サツマポテト」が誕生し、その後「おさつクッキー」に変わり、1981年に「おさつスナック」として発売。変遷をとげながら、現在も発売するロングセラー商品です。さつまいものやさしい味わいと季節感・情緒感が楽しめるさつまいもスナックのパイオニアで、ホクホクに蒸かした「さつまいも」と香ばしく焼いた「焼きいも」を練り込んで、さつまいもの葉っぱを模したかわいらしい形状に。2021年度発売の商品は、焼きいもを30%UP（2020年発売商品との比較）して、さつまいもの自然な甘さとともに、より香ばしさが感じられる商品に仕上げました。また、フレーバーオイルとシーズニングを改良したことにより、焼きいもの風味をUP。パッケージもさつまいもカラーをイメージした赤紫色を基調に、ホクホクと温かみのあるさつまいもを表現したデザインになりました。



<商品概要>

商品名	おさつスナック
内容量	57g/18g
価格	オープン
発売エリア	全国
発売日	発売中 ※2022年3月中旬終売予定

※店舗によっては、お取扱いのない場合や、売り切れで販売終了の場合がございます。

■『2色のおさつスナック 発酵バター味』商品情報

「おさつスナック」40周年を記念し発売している『2色のおさつスナック 発酵バター味』は、さつまいもの品種にこだわり種子島産安納芋と種子島ろまんを使用しています。また、発酵バター※を使用することで上質なコクと芳醇な香りを加え、さつまいもの味わいを引き立てています。

※発酵バターパウダーを使用しております

<使用しているさつまいもの品種>

✓ 種子島産安納芋（黄色いスナック）
他のさつまいもに比べ非常に糖度が高く、蜜があふれだします。

✓ 種子島ろまん（紫色のスナック）
肉は鮮やかな紫色、皮は少し薄い紫色で、加熱することでより鮮やかな色味になります。甘みが強いことが特徴です。



<商品概要>

商品名	2色のおさつスナック 発酵バター味
内容量	45g
価格	オープン
発売エリア	全国
発売日	発売中 ※2021年11月中旬終売予定

※店舗によっては、お取扱いのない場合や、売り切れで販売終了の場合がございます。

■『雪見だいふく』商品情報

「雪見だいふく」は、アイスをつっくらやわらかなもちで包み、その丸みを帯びた形状と食感でほのぼのと和むだいふくアイスとして、みなさまにご愛顧いただき、40年間歩んでまいりました。

「雪見だいふく」の唯一無二の特徴は、オリジナルレシピで作られた冷凍下でもやわらかいもち。そのもちが発売から40年を機に生まれ変わりました。その名も「弾むぶにぶにモチ」。もちの弾力がアップし、ぶにぶに食感になった雪見だいふくをぜひお楽しみください。



<商品概要>

商品名	雪見だいふく
内容量	94ml(47ml×2個)
価格	希望小売価格 151円(税込)
発売エリア	全国
発売日	発売中

<「おさつスナック」に関するお問い合わせ先>

カルビー株式会社 コーポレートコミュニケーション本部 広報部 広報課 担当：幕内・川瀬
TEL：03-5220-6226（広報部代表） FAX：03-5220-6298 MAIL：press@calbee.co.jp

<本キャンペーンに関するお問い合わせ先>

カルビー『おさつスナック』広報事務局（プラップジャパン内） 担当：松尾・原口
TEL：070-2161-7100(松尾) / 080-6656-1591(原口) MAIL：calbee@prap.co.jp