

【新発売】人気のおいもチップス『しょうゆ蜜』が進化！地元三重の〈伊勢醤油〉使用で"香り高さ"を追求し新登場

～国産紅はるかを釜揚げ製法でパリッと仕上げ、伊勢醤油が香る特製蜜をコーティング。定番のしょうゆ蜜チップスがさらに美味しく！～

株式会社トーカン（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長執行役員：永津 嘉人、以下トーカン）は、2025年12月1日（月）に、トーカンブランドの「東甘堂（とうかんどう）」から「おいもチップスしょうゆ蜜 伊勢醤油使用」を新発売いたします。



「おいもチップスしょうゆ蜜」は、国産の紅はるかを薄くスライスして揚げ、特製のしょうゆ蜜を吹き付けた東甘堂の人気商品です。

この度、地元三重県の『伊勢醤油』を使用させていただく事となりました。伊勢醤油はまろやかで深い旨みとコク、華やかな香りを併せ持っているのが特徴です。これによりさらに香り高いチップスが完成いたしました。

食後のデザートにピッタリの商品ですので、ぜひゆったりとした安らぎの時間をお過ごしください。

■商品のこだわり

東甘堂のおいもチップスは、独自の製法で絶妙な食感を実現しています。

- ・釜揚げ製法：お芋の水分を飛ばすことで、パリッとした絶妙な食感に仕上げています。
- ・素材の厳選：厳選した国産の紅はるかを使用し、お芋本来の自然な甘みを最大限に活かしています。

【幅広いラインナップ】『しょうゆ蜜』の他にも、『宮古島のしお』、『あまみそ蜜』、『瀬戸内レモン蜜』といった幅広いラインナップがございます。お気に入りの味をぜひ見つけてみてください。



■東甘堂 公式サイト及び SNS

公式サイトや SNS では、商品の詳しい紹介を行っています。

SNS では催事情報も掲載しています。ぜひご覧ください。

公式 HP : <https://tokando.jp/>



ホームページ



@TOKANDO_OIMO

インスタグラム

■製品概要

- ブランド名 : 東甘堂
商品名 : おいもチップス しょうゆ蜜 伊勢醤油使用
規格 : 100 g
賞味期限 : 150 日
参考小売価格 : 352 円
販売店舗 : 量販店・道の駅・産直市場・観光施設など

■ 商品に関するお問い合わせ先

株式会社トーカン

事業開発推進室

〒455-0055 愛知県名古屋市港区品川町 1-60

TEL: 052-654-3377 / FAX: 052-651-8134

E-mail: 塩村 yshiomura@tokan-g.co.jp / 谷島 ytanijima@tokan-g.co.jp