

が活うす焼せんべい

深い味わい こだわり醤油

ABCかきングスをされての先生が選ぶの先生が選ぶ の先生が選ぶ ははリンセントキャンペーン 一巻記 3,000 を当たると



賞味期限

2014.02.17 C



「アレンジおせんべい」レシビコンテスト

以前の商品を使ったおいしいレシビを要し ウッキングスタジオの先生と審査の上、 計26名様に現金10万円や 製菓商品の詰め合わせプレゼント

※詳しくは三幸製菓ホームページをご覧ください。

国内工場で生産しています

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー 380 kcal 炭水化物 83.6 たんぱく質 ナトリウム 983 mg 68 g g (食塩相当量 2.50 脂 2.0 g)

新潟仕込み

原材料名 米(アメリカ産、中国産)、しょうゆ(大豆・小麦 含む)、砂糖、デキストリン、植物油脂、食塩、非 酵調味料、加工でん粉、ソルビトール、無料 (アミノ酸等)、着色料(カラメル、パブリカチ 素)、乳化剤

内容量30枚

賞味期限 表面下部に記載

保存方法 直射日光、高温多湿はお避けください。

製 造 者 株式会社 三幸 S

新潟市北区新崎2丁目6番1号

販 売 者 三幸製菓株式会社

新潟市北区新崎2丁目6番1号

- ■使用している原料米は(株)三幸の専用工場におい て、専任スタッフによる厳しい品質管理の下で生産 されたもののみを使用しています。
- ■賞味期限は、未開封の状態で、表示されている 方法で保存した時に品質が保たれる期限です。

取扱上の注意 外袋開封後は湿気やすくなりま すので、密封容器等に入れてお早めにお書した

本品の原材料には下表のうち、枠内が■■で養 られたアレルギー物質が含まれています。

| 210/27 277 1 102210 20.11.2.1. | | | | |
|--------------------------------|-----------|------|-----|------|
| 卵 | 乳成分 | 小麦 | えび | かに |
| そば | 落花生 | あわび | いか | いくら |
| オレンジ | キウイ | 牛肉 | くるみ | さけ |
| さば | 大豆 | 鶏肉 | バナナ | 豚肉 |
| まつたけ | 55 | やまいも | りんご | ゼラチン |

■本品製造工程では、乳、卵、えびを含む製品を生産 しています。

万一品質に不都合な点がございましたら、ご購入の 月日と店名をご記入の上、現品と外袋を三幸襲議会 客様相談室あてにお送りください。代品と郵送料 をお送りさせていただきます。

●お客様相談室

〒950-3195 新潟市北区新崎2丁目6番1号 お問い合わせの電話は フリーダイヤル **0120-99-7343**

(受付時間:祝日を除く月~金曜日9:00~17:00)

三幸製菓ホームページ

http://www.sanko-seika.co.jp/

●捨てるときは、お住まいの市町村 の区分にしたがってください。





●表面写真はイメージです。

袋の開け方

パッケージの表と裏にある ★印を両方つまんで 引き開けてください。

おせんべいとアレン

雪の名2袋+「Primar(クリームチーズ)」 と「信州紅玉りんごと巨峰レーズンの コンフィチュール」のセット

爽やかなアップルパイのよう!

ばりんこ2袋+「あんふいちゅーる こしあん」と「ヤスダヨーグルト 発酵バター」のセット

絶か少な甘じょっぱさ!

新潟仕込み塩味2袋+「鯵のオリー ブオイル漬け」と「有精卵マヨ ネーズ」のセット

塩味がまるやかに!



抽選で1.000名様

抽選で1,000名様





※景品写真はイメージです。

M 対象商品の外袋裏面にあるバーコード(下# の商品名含む)1枚を、専用応募ハガキ、または郵便ハ ガキにしっかりと貼り、①ご希望のコース(A·B·C) ②郵便番号③住所④氏名⑤年齢⑥性別⑦電話番 号⑧ご意見等をご記入の上、下記宛先までご応募 ください。

対象商品 ●24枚雪の宿●18枚チーズアーモンド● 12枚贅沢かき餅●10枚ざら自慢●30枚新潟仕込み ●30枚新潟仕込み塩味●12枚焼えび煎餅●11枚丸 大豆せんべい●11枚丸大豆せんべい旨塩味●12枚お かき餅●80g磯めぐり●36枚ばりんこ●24枚チーズ気 分●96gあまかき

〒950-3195 新潟市北区新崎2-6-1

『製菓(株)「アレンジキャンペーン」(2014年2月28日(金)※当日消印有効

にかえさせていただきます。

※ご記入いただいた個人情報は当選の連絡及び賞品の発送と 個人を特定しない統計情報として利用させていただき、お客様 の同意なしに業務委託先以外の第三者に開示、提供することは 切ございません。

> 当キャンペーンの詳細はこちらから http://www.sanko-seika.co.jp/



新潟仕込み