

掘りだそう、自然の力。

# Calbee NEWS RELEASE

報道関係各位

2021年9月15日  
カルビー株式会社

10月13日は「さつまいもの日」！ 「おさつスナック」40周年記念！

『2色のおさつスナック 発酵バター味』2021年9月20日<sup>※1</sup>（月）より秋限定発売

さらに「おさつスナックプレゼント&レシピ公開キャンペーン」を9月16日（木）より開始

～40名様への新商品プレゼントと、“さつまいもマニア”新谷さん監修オリジナルレシピの公開を実施～

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、1981年から発売を開始し、今年発売40周年を迎える「おさつスナック」シリーズより、2種のさつまいもを使用した『2色のおさつスナック 発酵バター味』を、9月20日（月）より秋限定で全国発売します<sup>※1</sup>。さらに、発売40周年を記念して、Twitterでのプレゼントキャンペーンとオリジナルレシピ公開を行う「おさつスナックプレゼント&レシピ公開キャンペーン」を9月16日（木）よりスタートします。



2色のおさつスナック 発酵バター味

新谷梨恵子さん監修オリジナルレシピ（全7種）

『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、蜜が溢れるほど糖度が高い種子島産安納芋（黄色のスナック）と、鮮やかな紫と甘さが特長の種子島ろまん（紫色のスナック）の2種のさつまいもを使用しています。さらに、さつまいもの味をより引き立てるため、乳酸菌を加えて時間をかけてゆっくりと発酵させたバター<sup>※2</sup>を使用し、上質なコクと芳醇な香りを加えています。

「おさつスナック」の発売40周年を記念し実施する「おさつスナックプレゼント&レシピ公開キャンペーン」の第一弾では、「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『2色のおさつスナック 発酵バター味』1ケース（12袋）をプレゼントする Twitter キャンペーンを9月16日（木）より開始します。

さらに、ご自宅で過ごす機会が多いこの時期に「おさつスナック」を使って、秋の味覚を楽しんでほしいという思いを込めて、“さつまいもマニア”として数々のメディアにも出演されている新谷梨恵子さん監修の「おさつスナック」オリジナルレシピを公開します。レシピは、「キャラメルチーズおさつスナック」「レーズンバターおさつサンド」といったスイーツから、「カマンベールチーズおさつスナック」といった家飲み最適なおつまみなど全7種で、「サッポロポテト」公式 Twitter アカウントにて9月21日（火）より順次公開します。

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

<sup>※1</sup> コンビニエンスストアで9月20日（月）、コンビニエンスストア以外の店舗で10月4日（月）より発売

<sup>※2</sup> 発酵バターパウダーを使用しております

## ■『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周年を記念し発売する『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。

### <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	2021年9月20日(月) コンビニエンスストア 2021年10月4日(月) コンビニエンスストア以外の店舗

\*実際の発売日は販売店によって多少遅れる場合がございます。

\*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。

## ■「おさつスナックプレゼント&レシピ公開キャンペーン」概要

「おさつスナック」発売40周年記念として開催する「おさつスナックプレゼント&レシピ公開キャンペーン」の第一弾では、『2色のおさつスナック 発酵バター味』1ケース(12袋)が40名様に当たるTwitterプレゼントキャンペーンと、“さつまいもマニア”として数々のメディアにも出演されている新谷梨恵子さん監修の「おさつスナック」オリジナルレシピの公開を実施します。



### <Twitter キャンペーン概要>

- キャンペーン名称：2色のおさつスナックプレゼントキャンペーン  
 実施期間：2021年9月16日(木) 12:00~20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：『2色のおさつスナック 発酵バター味』1ケース(12袋)  
 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

### <第一弾 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」を使って簡単、手軽に秋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”の新谷さんが監修されたオリジナルレシピ全7種をサッポロポテト公式Twitterアカウントにて2021年9月21日(火)より順次投稿します。

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

## ■第一弾「おさつスナック」オリジナルレシピ

### <食後のデザートにオススメ>

#### ● キャラメルチーズおさつスナック

調理時間：約 8 分

材料(1 人分)：

おさつスナック	30 枚程度
溶けるチーズ	15g
キャラメル	2 個
水	150ml



※写真は 0.5 人分です

作り方：

- 1) フライパンにキャラメルと水 150ml を入れ、弱火でじっくりキャラメルを溶かす
- 2) キャラメルが溶けたらおさつスナックを入れ全体に絡める
- 3) クッキングシートに 2 を並べ、溶けるチーズを乗せて 500W の電子レンジで 1 分ほど温めてお皿に盛り付ける

#### ● レーズンバターおさつサンド

調理時間：約 5 分（冷やして固める時間は除く）

材料(1 人分)：

おさつスナック	20 枚程度
バター	40g
牛乳	大さじ 1
レーズン	5～8g



作り方：

- 1) ボウルに軽く砕いたおさつスナックと牛乳を入れ、混ぜ合わせる
- 2) バターをボウルで滑らかになるまでよく混ぜ、軽く刻んだレーズンを加えてよく混ぜる
- 3) 4 等分にし、ラップで包んでスティック状にしてしっかり丸める
- 4) 冷凍庫で 3 時間ほど冷やして固め、お皿に盛り付ける

## <家飲みのおつまみにオススメ>

### ● カマンベールチーズおさつスナック

調理時間：約 2 分

材料(1 人分)：

おさつスナック	10 枚程度
カマンベールチーズ	1/2 個
醤油	適量

作り方：

- 1) カマンベールチーズを横に半分に切ってお皿に乗せ、500W の電子レンジで 20 秒ほど温める
- 2) そのお皿のままおさつスナックを砕きながらカマンベールチーズの上に並べ、お皿に盛り付ける
- 3) フォークとナイフで切って醤油をつけて食べる



### ● おさつスナックパリパリチーズ

調理時間：約 3 分

材料(1 人分)：

おさつスナック	5 枚程度
溶けるチーズ	5g

作り方：

- 1) クッキングシートに、おさつスナックを間隔をあけて数枚並べる
- 2) 溶けるチーズを適量かける
- 3) 500W の電子レンジで 1 分ほど温める
- 4) クッキングシートからはがしてお皿に盛り付ける



## <朝食や軽食にオススメ>

### ● おさつスナックでポタージュ

調理時間：約 6 分

材料(1 人分)：

おさつスナック	20 枚程度
お湯	150ml
コーンスープの素	1 袋

作り方：

- 1) カップに細かく砕いたおさつスナックとコーンスープの素を入れる
- 2) お湯を半分注いでよく混ぜる
- 3) さらにお湯を注ぎ、よく混ぜる
- 4) お好みで、追っておさつスナックを入れる





## ● おさつスナック焼きいもチーズ

調理時間：約 6 分

材料(1 人分)：

おさつスナック	20 枚程度
焼きいも	50g
マヨネーズ	5g
ケチャップ	5g
溶けるチーズ	10g



作り方：

- 1) 焼きいもを、皮のついたまま 4cm 程度の幅で輪切りにする
- 2) スプーンを押し付けるなどし、真ん中に少しくぼみを作る
- 3) 真ん中に軽く砕いたおさつスナックを入れる
- 4) マヨネーズ、ケチャップをかけ、よく混ぜる
- 5) 溶けるチーズを乗せてオーブントースターでチーズがこんがりするまで焼く
- 6) お皿に盛り付け、焼きいもとおさつスナックを混ぜながら食べる

## ● おさつスナックポテトサラダ

調理時間：約 5 分

材料(1 人分)：

おさつスナック	50 枚程度
焼きいも	50g
マヨネーズ	大さじ 2
塩コショウ	少々
(お好みで)練乳	小さじ 2

(お好みで)きゅうり 1/2、ハム 1 枚、スライス玉ねぎ 1/4、ツナ缶 1/2

作り方：

- 1) ボウルに焼きいも、マヨネーズ、塩コショウを入れ、フォークなどを使いよく混ぜる
- 2) 軽く砕いたおさつスナックを入れ、よく混ぜ合わせてお皿に盛り付ける
- 3) お好みでキュウリ、ハム、スライス玉ねぎ、ツナなどを入れる
- 4) 甘めが好きな方は、1 の工程で隠し味に練乳を入れるのもおすすめです



### <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

「おさつスナック」はさつまいもや焼きいもの甘みや香り、風味をしっかりと味わえるので昔からよく食べていて、秋冬限定発売なのが残念なくらい大好きな商品です。今回レシピ監修でお声がけをいただいた時は大変嬉しく、「是非参加させていただきたい」とすぐお返事させていただきました。

さつまいもは美容や健康によいイメージを持たれている一方、調理に手間や時間がかかるという印象が強い方も多いかと思えます。そのため、今回はお子様から大人まで誰でも手軽に作れるレシピを、「おさつスナック」を使って開発しました。公開する7品は、幅広い方に楽しんでいただけるものを提供したいという思いから、80品以上も試作した中から厳選したレシピとなっています。是非このレシピを通じて、多くの人にさつまいもを身近に感じていただき、さつまいもの良さを知っていただければと思います。

## ■「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」に商品名を変え、1981年に「おさつスナック」として発売。変遷をとりながら、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。

### <パッケージの変遷>

「おさつスナック」は、1981年11月に誕生。さつまいもの葉っぱを模したかわいらしい形状で、カルビーの「サッポロポテト」に次ぐ野菜スナックとして注目を集めました。1996年から秋冬の季節限定商品になり、2004年からペースト状の焼きいもを練り込んでコクをアップさせる等、これまで改良を重ね、お客様からは「おさつの季節がやってきた！」と毎年の発売を楽しみにしていただける商品に成長しました。



### <商品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