

●おけにくい場合は、裏面におおきくおめくください。  
●おけくちや袋のはしで手を切らないようにご注意ください。



期間限定 **松山市** コラボパッケージ

# カール

だしの旨み香る!

風味豊かな和風だしの旨み





こんぶやかつおなどのだしのだしを引立てて、風味豊かな和風の味わいに仕上げました。

**カールはノンフライ!**

1968年(昭和43年)に日本初のスナックとして誕生したカールは、発売以来ずっとノンフライ製法。油で揚げていないので、サクサクかへるく、後引くあいさ! カールができるまで

- 1 トロコロコシを、細かくくだきます。
- 2 強い圧力をかけて、空気に吹きだすと、蒸気にふくらんで、カールの形になります。
- 3 オープンで乾燥させます。
- 4 塩をつけます。

全国の工場 松山市工場 カール工場 つくっています!



カールホームページに遊びに来てね!!



※お菓子は賞味期限が過ぎたものは食べられません。  
※ご賞味の際は、賞味期限によってお取り扱いの仕方が異なります。

●おけにくい場合は、裏面におおきくおめくください。  
●おけくちや袋のはしで手を切らないようにご注意ください。



期間限定 **松山市** コラボパッケージ

# カール

だしの旨み香る!

風味豊かな和風だしの旨み





こんぶやかつおなどのだしのだしを引立てて、風味豊かな和風の味わいに仕上げました。

**カールはノンフライ!**

1968年(昭和43年)に日本初のスナックとして誕生したカールは、発売以来ずっとノンフライ製法。油で揚げていないので、サクサクかへるく、後引くあいさ! カールができるまで

- 1 トロコロコシを、細かくくだきます。
- 2 強い圧力をかけて、空気に吹きだすと、蒸気にふくらんで、カールの形になります。
- 3 オープンで乾燥させます。
- 4 塩をつけます。

全国の工場 松山市工場 カール工場 つくっています!



カールホームページに遊びに来てね!!



※お菓子は賞味期限が過ぎたものは食べられません。  
※ご賞味の際は、賞味期限によってお取り扱いの仕方が異なります。