



NEWS RELEASE 2024.10.7

鶏白湯の最高峰「銀座 篝^{かがり}」監修！濃厚なスープを麺と米で味わう！ 「銀座 篝 濃厚鶏白湯 Soba」「銀座 篝 濃厚鶏白湯めし」を10月21日(月)に 新発売

日清食品株式会社（社長:安藤 徳隆）は、「銀座 篝 濃厚鶏白湯 Soba」「銀座 篝 濃厚鶏白湯めし」を2024年10月21日(月)に全国で新発売します。

**濃厚な鶏の旨みを味わい尽くす！
麺と米で楽しむ至福の“鶏白湯 堪能セット”**

2013年に銀座でオープンした「銀座 篝」は、料亭を思わせる落ち着いた雰囲気の中で提供される看板メニュー「鶏白湯 Soba」が、国内外問わず幅広い層の人々から人気を集めています。今回、「銀座 篝」で人気 No.1 メニューの「鶏白湯 Soba」の味わいをカップ麺とカップメシで表現した新商品を発売します。

「銀座 篝 濃厚鶏白湯 Soba」は、鶏の旨みを凝縮したクリーミーな“濃厚ポタージュスープ”がのどごしの良い生麺風のノンフライ麺と相性抜群です。「銀座 篝 濃厚鶏白湯めし」は、クリーミーな鶏の旨みに胡椒をきかせたスープがごはんにしみこむ、濃厚な味わいが特長です。別添の「特製旨みオイル」で仕上げれば、鶏の芳醇な風味が口いっぱいに広がります。

「銀座 篝 濃厚鶏白湯 Soba」と「銀座 篝 濃厚鶏白湯めし」の2品で“鶏白湯 堪能セット”としてもお楽しみいただけます。

“鶏白湯の最高峰”が監修する濃厚な味わいで、至福の時間をお過ごしください。



* 単品での販売です。また、店舗によっては取り扱いが1品の場合もあります。



■商品特長

「銀座 簀 濃厚鶏白湯 Soba」

- 麺：のどごしの良い生麺風のノンフライストレート麺。
スープ：鶏の旨みを凝縮したクリーミーな“濃厚ポタージュスープ”。
具材：味付鶏ミンチ、かきたま、ネギ、赤ピーマン。

「銀座 簀 濃厚鶏白湯めし」

- ライス：熱湯5分の簡単調理でも湯戻りの良い、ふっくらとした食感のごはん。
スープ：クリーミーな鶏の旨みに胡椒をきかせた濃厚な味わいのスープ。
具材：鶏肉、ネギ、赤ピーマン。
別添：鶏の芳醇な風味が広がる「特製 旨みオイル」。

■「銀座 簀」について

2013年に銀座にオープンするやいなや多くの雑誌、グルメ本で紹介され、瞬く間に行列店となった鶏白湯ブームを牽引した立役者。料亭を思わせる落ち着いたある内装と、彩りの良い季節の野菜をのせた「鶏白湯 Soba」のクリーミーな味わいが、幅広い層の人気を集めています。

■商品概要

商品名	銀座 簀	
	濃厚鶏白湯 Soba	濃厚鶏白湯めし
内容量	103g (麺 70g)	70g (ライス 54g)
JAN コード	4902105285398	4902105949047
ITF コード	14902105285395	14902105949044
食数 / 荷姿	1 ケース 12 食入	1 ケース 6 食入
希望小売価格	328 円 (1 食/税別)	268 円 (1 食/税別)
発売日	2024 年 10 月 21 日(月)	
発売地区	全国	