

2014年6月23日

カップヌードル“初”のそうめん

カップヌードルライト そうめん

2014年7月7日(月) 新発売



日清食品株式会社(社長:三浦 善功)は、「カップヌードルライトそうめん」を7月7日(月)に全国で新発売します。

7月7日は七夕、そして「そうめんの日」 カップヌードルライトから日本の夏の定番「そうめん」が新登場!!

「カップヌードルライト」シリーズに『氷を入れて冷やして食べる』という新しい食べ方を提案する“夏はICEカップヌードル”。2012年からスタートしたこのキャンペーンは、暑い夏にぴったりの「キーンと冷えたおいしさ」が楽しめる大変ご好評をいただいています。

今年、「SAMURAI, FUJIYAMA, CUPNOODLE ～この国を、楽しもう。～」というコミュニケーションテーマのもと、カップヌードル“初”となるそうめんが「カップヌードルライト」シリーズから登場します。もちろん、お湯を入れるHOT調理だけでなく、氷を入れて冷やすICE調理でもお楽しみいただけます。

「カップヌードルライト」で培った技術を応用した新開発のそうめんは、小麦粉の豊かな香りとしなやかな麺質が特徴で、HOT調理の際には湯のびしにくく、ICE調理の際にはしっかりとコシのある食感になります。

スープは、鶏をベースにシイタケのだしとアサリ、昆布のうまみを加え、アクセントにショウガを利かせました。さっぱりとしながらもコク深い「和のカップヌードル」を、ぜひお楽しみください。



ICE(冷)調理例



HOT(温)調理例

■商品特徴

- (1) **麺** : 小麦粉の香りとしなやかな麺質にこだわった新開発のそうめん。HOT 調理では湯のびしにくく、ICE 調理ではしっかりとしたコシのある食感をお楽しみいただけます。
- (2) **スープ** : 鶏をベースにシイタケのだしとアサリ、昆布のうまみを利かせた和風鶏スープ。
- (3) **具材** : 炭火焼チキン、スクランブルエッグ、ネギ、花かまぼこ、ショウガ。
- (4) **パッケージ** : 雄大な富士山が描かれた葛飾北斎の富嶽三十六景「東海道江尻田子の浦略図」をパッケージにあしらい、「和のカップヌードル」をイメージしました。また、カップ前面には氷をモチーフにしたアイコンを、カップ背面には ICE カップヌードルの調理方法を記載しています。

■調理方法

～**温・冷**どちらも美味しい～
新感覚カップヌードル

温 熱湯3分




冷 <用意するもの>
熱湯:約180ml 氷:約180g

1. お湯は、めんと具がギリギリつかるまで!
(内側の線より約3cm下)
2. 30秒後一度かき混ぜ、
2分30秒待つ。(合計3分後)
3. 氷を入れてよくかき混ぜて完成!

※好みの温度・味の濃さに合わせて、氷を追加してお召上がり下さい。

■商品概要および商品パッケージ

商品名	カップヌードルライトそうめん	
内容量	59g(麺 50g)	
JAN コード	4902105222768	
ITF コード	14902105222765	
食数/荷姿	1 ケース 12 食入	
メーカー希望小売価格	170 円(1 食/税別)	
発売日	2014 年 7 月 7 日(月)	
発売地区	全国	