



NEWS RELEASE

2014.8.4

肉や魚介類を使用せず、野菜のおいしさにこだわって作ったつけ麺 「つけ麺の達人 クリーミーベジトマト 2人前」を2014年8月18日(月)に新発売

日清食品チルド株式会社（社長：吉本 裕）は、「つけ麺の達人 クリーミーベジトマト 2人前」を8月18日(月)に全国（北海道を除く）で新発売します。

「女性」をターゲットにした「野菜で作ったつけ麺」登場！！



「つけ麺の達人」シリーズは、食べ応えのある極太麺と濃厚なつけだれの本格的な味わいで、2008年の発売以来、多くの方々にご愛顧いただいているチルドつけ麺のトップブランドです。今回、世界初の野菜スイーツ専門店「パティスリーポタジェ」^{※1}のオーナーシェフ・柿沢 安耶（かきさわ あや）^{※2}さん監修のもと、つけ麺が一般的に持っている濃厚で男性的なイメージを覆す、女性をターゲットにした“野菜のおいしさにこだわって作ったつけ麺”を新発売します。

本商品では、つけ麺には欠かすことのできない肉や魚介の素材を一切使用せず、野菜本来のフレッシュな風味を生かして作りました。5色の彩り野菜をたっぷり10種使用したつけだれは、野菜の甘みとうまみが凝縮されています。また、麺とつけだれがよく絡むように、ジャガイモでとろみを出してクリーミーに仕上げました。野菜のおいしさにとことんこだわったつけ麺を、ぜひお試しください。



■商品特徴

麺：もちもちとした食感が特徴のつけ麺専用の極太麺。小麦本来の風味が生きており、麺のうまみを感じられます。

たれ：肉や魚介を一切使用せず、野菜のおいしさにこだわりました。

5色10種の野菜（トマト、ジャガイモ、ニンジン、タマネギ、マッシュルーム、小松菜、カボチャ、ゴボウ、シイタケ、セロリ）を使用し、野菜本来の甘みとうまみを凝縮したクリーミーなつけだれです。

■調理例



※1「パティスリーポタジェ」

東京・中目黒にある、世界初の野菜スイーツ専門店。

※2「柿沢 安耶」（かきさわ あや）

「おいしいだけではなく、食べた人が健康になれる料理やスイーツ」を提供するお店を志し、パティスリーポタジェをオープン。日本の「食育」や「農業」への関心も高く、積極的に農業支援活動も行う。

■商品概要

商品名	つけ麺の達人 クリーミーベジトマト 2人前
内容量	342g (麺 260g)
JANコード	4548780501035
ITFコード	14548780501032
食数 / 荷姿	1ケース 2食×6パック入
希望小売価格	343円 (1パック/税別)
発売日	2014年8月18日(月)
発売地区	全国（北海道を除く）