



NEWS RELEASE

2014.9.16

「新」生うどん食感、「新」生そば食感 「日清のどん兵衛 生うどん食感」「日清のどん兵衛 生そば食感」を 2014年9月29日(月)にリニューアル発売

日清食品株式会社（社長：三浦 善功）は、「日清のどん兵衛 生うどん食感」「日清のどん兵衛 生そば食感」を9月29日(月)に全国でリニューアル発売します。

“つるり^{つや}艶コシ麺” “きりり^{のど}喉ごし麺”

2013年11月に発売した「日清のどん兵衛 生うどん食感」、「日清のどん兵衛 生そば食感」は、独自のノンフライ麺技術を駆使し、今までの和風インスタント麺にはなかった“生うどん”や“生そば”のような風味や食感を実現した商品です。

今回のリニューアルでは、「日清のどん兵衛 生うどん食感」のつるみやコシをさらにアップさせ、新たに“つるり艶コシ麺”と名付けました。さらに、地域によって異なる味の嗜好に合わせて、東日本向けと西日本向けに2種類のつゆを用意。東西ともに自然なだし感を味わえるストレート抽出だしを使用したつゆになりました。

「日清のどん兵衛 生そば食感」は、滑らかな喉ごしはそのままに、そばの風味をさらにアップさせ、新たに“きりり喉ごし麺”と名付けました。つゆは、「生うどん食感」と同様に、自然なだし感を味わえるストレート抽出だしを使用したつゆになりました。





■商品特徴

「日清のどん兵衛 生うどん食感（東）鰹だしつゆ付」

麺：9番^{*1}の切刃で切り出した、生うどんのように風味が良く、つるみとコシのある食感が特徴のノンフライうどん。

つゆ：鰹だしをしっかりと利かせた液体しょうゆつゆ。

「日清のどん兵衛 生うどん食感（西）昆布だしつゆ付」

麺：9番^{*1}の切刃で切り出した、生うどんのように風味が良く、つるみとコシのある食感が特徴のノンフライうどん。

つゆ：昆布だしをしっかりと利かせた液体しょうゆつゆ。

「日清のどん兵衛 生そば食感 鰹だしつゆ付」

麺：18番^{*1}の切刃で切り出した、生そばのように風味が良く、滑らかな喉ごしが特徴のノンフライそば。冷してざるそばにしてもおいしく召しあがれます。

つゆ：鰹だしをしっかりと利かせた液体しょうゆつゆ。温そばでもざるそばでもおいしいつゆです。

*1 麺の番手とは

製麺機の切刃のサイズのこと、麺の太さを示します。幅30mmの麺生地から何本に切り分けるかを意味し、数字が小さいほど太麺ができることを表します。

■テレビCMについて

「日清のどん兵衛 生うどん食感/生そば食感」の新テレビCMを、2014年10月中旬より全国で放映します。カップのどん兵衛同様、SMAPの中居正広さんにご登場いただき、これまでにはなかった新しい切り口で、ユニークかつ楽しいCMを展開していきます。



■商品概要

商品名	日清のどん兵衛		
	生うどん食感（東） 鰹だしつゆ付 5 食パック	生うどん食感（西） 昆布だしつゆ付 5 食パック	生そば食感 鰹だしつゆ付 5 食パック
内容量	500g（麺 400g）	500g（麺 400g）	535g（麺 395g）
JAN コード	4902105106242	4902105106259	4902105106228
ITF コード	14902105106249	14902105106256	14902105106225
食数 / 荷姿	1 ケース 5 食×6 パック入×3		
希望小売価格	500 円（1 パック/税別）		
発売日	2014 年 9 月 29 日		
発売地区	全国*2		

*2 日清のどん兵衛 生うどん食感は東西で味を変えています。富山県、石川県、福井県、滋賀県、奈良県、和歌山県以西を西日本向けとして販売します。