



NEWS RELEASE

2015.8.19

日本料理の老舗「なだ万」監修の“ラーメンをあきらめない大人のための逸品” 「なだ万監修 和だしの麺 しじみだし醤油」「なだ万監修 和だしの麺 蟹だし味噌」 を2015年8月31日(月)に新発売

日清食品株式会社（社長:安藤 徳隆）は、「なだ万監修 和だしの麺 しじみだし醤油」「なだ万監修 和だしの麺 蟹だし味噌」を8月31日(月)に全国で新発売します。

“減塩、だけど美味しい”を実現

高齢化が進む日本では、50代以上の人口比率が約45%^{*1}に達しています。また、「ニューシニア」と呼ばれるこうした世代は、健康的な食生活に高い関心を持っているほか、加齢に伴って“塩味”や“油味”から“旨み”へと味の嗜好も変化しています。

今回発売する「なだ万監修 和だしの麺」は、日本料理の老舗「なだ万」^{*2}が監修し、味へのこだわりはもちろん、塩分の摂りすぎにも配慮した“減塩、だけど美味しい”大人のためのラーメンです。しじみだしの滋味深いうまみが口いっぱいに広がる「しじみだし醤油」と、蟹だしの豊かな風味と旨みが味わえる「蟹だし味噌」は、どちらも「なだ万」こだわりの和風だしをベースにしており、塩分をひかえながらも、うまみをしっかり利かせた奥深い味わいが特徴です。

また、新開発した3層構造のノンフライ麺は、食物繊維を練り込むことでカロリーを低減するとともに、使用する食塩の量を減らしながらも、中華麺ならではの弾力ある食感を保っています。

スープまで飲み干しても30%の減塩^{*3}と178kcalを実現した、まさに、ラーメンをあきらめない大人のための逸品です。





■商品特徴

「なだ万監修 和だしの麺 しじみだし醤油」

麺：新開発した3層構造のノンフライ麺。食物繊維を練り込むことでカロリーを低減するとともに、使用する食塩の量を減らしながらも、中華麺ならではの弾力ある食感を保っています。

スープ：和風だしをベースに滋味深いしじみだしを加えた上品な醤油スープ。しじみ約70個分のオルニチンを配合しました。

具材：かきたま、白ねぎ、ねぎ、花形かまぼこ。

「なだ万監修 和だしの麺 蟹だし味噌」

麺：新開発した3層構造のノンフライ麺。食物繊維を練り込むことでカロリーを低減するとともに、使用する食塩の量を減らしながらも、中華麺ならではの弾力ある食感を保っています。

スープ：和風だしをベースに蟹の豊かな風味と旨みを加えた上品な味噌スープ。

具材：カニ風味かまぼこ、かきたま、白ねぎ、ワカメ。

*1 総務省統計局 各月1日現在人口 2015年1月確定値による。

*2 「なだ万」について

天保元年（1830年）大阪で創業した日本を代表する日本料理の老舗。185年もの歴史を受け継ぎながら、「老舗はいつも新しい」の精神のもと、時代に合った料理の追求に取り組んでいます。

*3 減塩基準について

当社標準品（ノンフライカップ麺）との100g当たり食塩相当量の比較において。

■商品概要

商品名	なだ万監修 和だしの麺	
	しじみだし醤油	蟹だし味噌
内容量	46g（麺36g）	47g（麺36g）
JANコード	4902105239407	4902105239421
ITFコード	14902105239404	14902105239428
食数 / 荷姿	1ケース12食入	
希望小売価格	180円（1食/税別）	
発売日	2015年8月31日（月）	
発売地区	全国	