NEWS RELEASE

2016.8.8

素材の産地や旨みにこだわった和風カップ麺「日清の江戸そば」「日清の京うどん」「日清の咖喱(カリー)うどん」 を2016 年 8 月 22 日(月)にリニューアル発売

日清食品株式会社（社長:安藤 徳隆）は、「日清の江戸そば」「日清の京うどん」「日清の咖喱（カリー）うどん」を 8 月 22 日(月)に全国でリニューアル発売します。

より和の雰囲気を強化したパッケージデザインに変更！

2000 年に誕生した「日清の江戸そば」と「日清の京うどん」は、今年で発売 17 年目を迎えるロングセラーブランドです。今年 2 月には、「日清の咖喱（カリー）うどん」をラインアップに加え、素材の産地や旨みにこだわった和風カップ麺のシリーズとしてご好評をいただいています。
「日清の江戸そば」は、鰹節でうまみを利かせた味わい深いつゆが特徴で、のどごしのよいまっすぐなそばとの相性が抜群です。「日清の京うどん」は、利尻昆布を使用した風味豊かなつゆが特徴で、つるみのあるしなやかなうどんと相性ぴったりのすっきりとした味わいです。「日清の咖喱（カリー）うどん」は、25 種のスパイスを使用したクリーミーでスパイシーなつゆが特徴で、芳醇なカレーの風味をお楽しみいただけます。
今回、パッケージは和の雰囲気を高めたデザインに変更しました。江戸そばに「日本橋と富士山」、京うどんに「五重塔」、咖喱（カリー）うどんに「黒船」と、それぞれの商品名のイメージに合わせた和風の絵柄をあしらいました。

■商品特徴

「日清の江戸そば」

麺　：まっすぐでのどごしが良いそば。

つ　ゆ：まろやかで深いうまみが特徴の丸大豆醤油を使用し、焼津加工の鰹節でうまみを利かせた味わい深いつゆ。アクセントに唐辛子を加えました。

具　材：彩り一枚天ぷら、かまぼこ、ネギ。

「日清の京うどん」

麺　：つるみのあるまっすぐでしなやかなうどん。

つ　ゆ：まろやかで深いうまみが特徴の丸大豆醤油と利尻昆布を使用した、風味豊かなつゆ。アクセントに山椒を加えました。

具　材：京風きざみ揚げ、かまぼこ、ネギ。

「日清の咖喱（カリー）うどん」

麺　：つるみのあるまっすぐでしなやかなうどん。

つ　ゆ：25 種のスパイスと焼津加工鰹節を使用した、クリーミーでスパイシーなカレーつゆ。甘さと辛さのバランスが絶妙です。

具　材：やわらかな食感の蒸し鶏、きざみ揚げ、かまぼこ、ネギ。

■商品概要

商品名	日清の江戸そば	日清の京うどん	日清の 咖喱(カリー)うどん
内容量	71g（麺 50g）	62g（麺 50g）	71g（麺 50g）
JAN コード	4902105238332	4902105238349	4902105238714
ITF コード	14902105238339	14902105238346	14902105238711
食数 / 荷姿	1 ケース 20 食入		
希望小売価格	オープン価格		
発売日	2016 年 8 月 22 日(月)		
発売地区	全国		