



## NEWS RELEASE

2016.10.11

「日清麺職人」から九州のご当地メニューが新登場！

「日清麺職人 長崎ちゃんぽん」「日清麺職人 とんこつ」を10月24日(月)に発売

日清食品株式会社(社長:安藤 徳隆)は、2016年10月24日(月)に全国で「日清麺職人 長崎ちゃんぽん」を新発売するとともに、「日清麺職人 とんこつ」をリニューアル発売します。

長崎ちゃんぽんも、とんこつも、  
「金・銀・銅 QUO カード入ってるかも!?キャンペーン」の対象品！

「日清麺職人」は、“まるで、生めん。”のような麺をお手頃な価格で味わえることから、2000年の発売以来、主婦層を中心に大好評をいただいているブランドです。

今回、2016年6月に発売した「日清麺職人 沖縄そば」に続く、ご当地ラーメンの第2弾として、「日清麺職人 長崎ちゃんぽん」を新発売します。新開発のもちもちとした食感の太麺と、濃厚でコク深い味わいの本格スープで、長崎ちゃんぽんの味わいを忠実に再現しました。

「日清麺職人 とんこつ」は、ガーリックの風味をさらにアップさせることで、より深みのある味わいのスープにリニューアルしました。

また、今回発売する2品とも、現在実施中の「金・銀・銅 QUO カード入ってるかも!?キャンペーン」の対象商品です。レジで出すのをためらってしまいそうな、気持ちのこもった表情の松岡 修造氏がデザインされた QUO カードを合計 20,000 枚プレゼントします。





## ■商品特徴

### 「日清麺職人 長崎ちゃんぽん」

**麺**： “まるで、生めん。” のような食感の 3 層ノンフライ麺。長崎ちゃんぽんをイメージした、もちもちとした太ストレート麺です。

**スープ**： 鶏肉、豚肉、魚介、野菜の甘みや旨みが溶け出した、濃厚でコク深い味わいの本格ちゃんぽんスープ。

**具材**： キャベツ、カマボコ、イカ、コーン、ニンジン。

### 「日清麺職人 とんこつ」

**麺**： “まるで、生めん。” のような食感の 3 層ノンフライ麺。とんこつスープにマッチしたのど越しのよい極細ストレート麺です。

**スープ**： ポークの旨みにガーリックの風味を利かせた、深みのあるとんこつスープ。

**具材**： チャーシュー、キクラゲ、ワケギ。

## ■「金・銀・銅 QUO カード入ってるかも!? キャンペーン」

「日清麺職人」シリーズ全商品を対象としたキャンペーンで、ご購入いただいた対象商品の中に、気持ちのこもった表情の松岡 修造氏をデザインした「金の修造」(2,000 円)、「銀の修造」(1,000 円)、「銅の修造」(500 円)の QUO カードを、合計 20,000 枚プレゼントします。



※本キャンペーン告知が記載されている商品がなくなり次第終了します。

キャンペーンサイト

<http://www.menshokunin.jp/>



## ■商品概要

商品名	日清麺職人	
	長崎ちゃんぽん	とんこつ
内容量	74g (麺 60g)	81g (麺 65g)
JAN コード	4902105235690	4902105223499
ITF コード	14902105235697	14902105223496
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	2016 年 10 月 24 日(月)	
発売地区	全国	