



## NEWS RELEASE

2017.2.27

### オリーブオイルで仕上げる究極の“オシャレ女子ラーメン”！ 「日清 THE NOODLE TOKYO むぎとオリーブ 特製鶏 SOBA」を2017年3月13日 (月)に新発売

日清食品株式会社（社長：安藤 徳隆）は、「日清 THE NOODLE TOKYO むぎとオリーブ 特製鶏 SOBA」を3月13日(月)に全国で新発売します。

お店の一番人気メニュー“鶏 SOBA”を再現した、こだわりの一杯



「日清 THE NOODLE」は、洗練された独自の世界観を持つラーメン店が監修するシリーズで、流行や新商品の情報に敏感な20代から30代の男女をターゲットにしています。

今回発売するシリーズ第6弾の「むぎとオリーブ 特製鶏 SOBA」は、カフェのようなオシャレな店構えが女性に人気のラーメン店「むぎとオリーブ\*」店主の岩田 圭介氏の監修によるこだわりの一杯です。

お店の人気No.1メニュー「鶏 SOBA」の特徴である“丸鶏をじっくり煮込んで作った透き通ったスープ”に“丸大豆醤油を使用した醤油ダレ”を合わせた、鶏と醤油のうまみが凝縮された味わいを再現しました。仕上げにオリーブオイル入り特製鶏油ダレを加えることで、香りと深みがより一層アップします。パッケージは、お店の木の看板をイメージした木目調と、店名にもある“オリーブ”の色を組み合わせ、シンプルでスタイリッシュなデザインです。



## ■商品特徴

**麺**：歯応えのあるストレート麺。

**スープ**：鶏ガラベースのスープにかつお節と醤油のうまみを感じられるスープ。

**具材**：蒸し鶏、ダイスポテト、カマボコ、ネギ。

**別添**：オリーブオイル入りの特製鶏油ダレ。

\* むぎとオリーブについて

2014年2月に東京都中央区銀座で創業。カフェのようなオシャレな店構え、オリーブオイルで仕上げたヘルシーなラーメンが、女性を中心に人気を集めているラーメン店。銀座、神田、さいたま新都心に3店舗を展開し、2017年2月には新店“日本橋コレド室町店”がオープン。

## ■商品概要

商品名	日清 THE NOODLE TOKYO むぎとオリーブ 特製鶏 SOBA
内容量	102g (麺 80g)
JAN コード	4902105248379
ITF コード	14902105248376
食数 / 荷姿	1 ケース 12 食入
希望小売価格	205 円 (1 食/税別)
発売日	2017 年 3 月 13 日(月)
発売地区	全国