



NEWS RELEASE

2018.1.29

湯を切れば、そこはダムでした

ダムマニア宮島 咲氏監修「日清焼そば U.F.O.ダム湯切りプレート」3種を日清食品グループ オンラインストアで2018年1月29日(月)より販売開始

日清食品株式会社(社長:安藤 徳隆)は、「日清焼そば U.F.O.ダム湯切りプレート 月山ダム^{がつさん}」「日清焼そば U.F.O.ダム湯切りプレート 小渋ダム^{こしぶ}」「日清焼そば U.F.O.ダム湯切りプレート 苫田ダム^{とまた}」を、1月29日(月)午前11時より日清食品グループ オンラインストア限定で販売します。

ダムマニア宮島 咲氏が厳選したダムデザインの湯切りプレートが完成。
これをつければ U.F.O. の湯切りはもっと楽しくなる!



カップ焼そばを作る際の“湯切り”がダムの放流に似ていることから、弊社は「日清焼そば U.F.O. どこでもダム化計画」と銘打ち、「日清焼そば U.F.O.ダム湯切りプレート」を制作しました。

「日清焼そば U.F.O.」にお湯を入れて3分待った後、プレートを装着して湯切りをすれば、まるでダムから水を放流しているような体験を味わうことができます。

プレートに登場するダムは、ダムマニアとして有名な宮島 咲氏^{みやしま さき}にご監修いただき、全国にある約2,700基のダムの中から、「日清焼そば U.F.O.」の湯切り口との親和性が非常に高い月山ダム(山形県)、小渋ダム(長野県)、苫田ダム(岡山県)の3基を厳選しました。国土交通省協力のもと、普段目に見ることができない貴重なアングルの写真を使用したこだわりのプレートで、ぜひ「日清焼そば U.F.O.」の湯切りをお楽しみください。

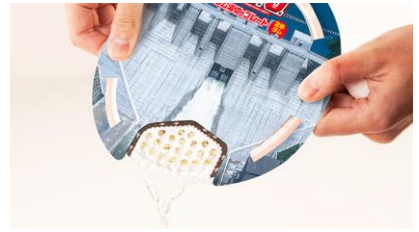
■使い方



調理方法どおり、お湯を入れて3分間待った後、湯切りプレート装着する。



湯切り口をはがす。



湯切りをすると、ダムの放流気分が味わえます。
※ポリプロピレン素材のため、繰り返しご使用いただけます。

■デザイン



月山ダム（山形県）



小渋ダム（長野県）



苦田ダム（岡山県）

■希望小売価格

1枚 200円（税別）

■宮島 咲氏について

1972年、東京都生まれ。日本ダム協会認定元ダムマイスター、老舗割烹料理店「割烹三州家」5代目兼ダム事業部長。脱サラした28歳からダムめぐりを始め、関東地方を中心に約600基のダムを訪問。生涯の目標は、国内のダム約2700基すべてを制覇すること。

■「日清焼そばU.F.O. どこでもダム化計画」特設ページ

https://store.nissin.com/jp/special/ufo_dam/