



NEWS RELEASE

2018.1.29

麺職人から“春先取り”の新商品が登場！

「日清麺職人 山椒仕立てのはまぐりだしそば」「日清麺職人 梅仕立ての牛だしそば」を2018年2月12日(月)に新発売

日清食品株式会社(社長:安藤 徳隆)は、「日清麺職人 山椒仕立てのはまぐりだしそば」「日清麺職人 梅仕立ての牛だしそば」を2月12日(月)に全国で新発売します。

春にピッタリな素材を使用した爽やかな味わい

「日清麺職人」は、“まるで、生めん。”のような食感の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いただいているブランドです。2017年8月からは、全ての麺に“全粒粉”を練り込み、小麦本来の風味とおいしさがアップした本格的な麺へと進化しました。今回、春にピッタリな素材を使用した2品を期間限定で販売します。

「日清麺職人 山椒仕立てのはまぐりだしそば」は、しょうゆベースに鶏とはまぐりのうまみをきかせた、コク深い味わいが特長です。別添の山椒オイルを加えることで、山椒の爽やかな風味が香るスープに仕上がります。「日清麺職人 梅仕立ての牛だしそば」は、塩ベースに牛だしのうまみをきかせたさっぱりとした味わいが特長です。別添の梅ペーストを加えることで、程良い梅の酸味と香りが楽しめます。





■商品特長

「日清麺職人 山椒仕立てのはまぐりだしそば」

麺： “全粒粉”を練り込むことで小麦本来の風味が感じられる、しなやかなノンフライ中細ストレート麺。

スープ： しょうゆベースに鶏とはまぐりのうまみをきかせた、コク深い味わいのスープ。

具材： なると、ネギ。

別添： 山椒オイル。

「日清麺職人 梅仕立ての牛だしそば」

麺： “全粒粉”を練り込むことで小麦本来の風味が感じられる、しなやかなノンフライ中細ストレート麺。

スープ： 塩ベースに牛だしのうまみをきかせた、さっぱりとした味わいのスープ。

具材： たまご、ネギ。

別添： 紀州産の梅を使用した梅ペースト。

■商品概要

商品名	日清麺職人	
	山椒仕立てのはまぐりだしそば	梅仕立ての牛だしそば
内容量	93g (麺 65g)	90g (麺 65g)
JAN コード	4902105245231	4902105245248
ITF コード	14902105245238	14902105245245
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	2018 年 2 月 12 日(月)	
発売地区	全国	