



NEWS RELEASE

2018.2.8

ラーメンスープのうまみを活かした、これまでにない味わいの本格炒飯 「冷凍 日清 麺屋の炒飯 鶏ガラと魚介^{いっとう}」を2018年3月1日(木)に新発売

日清食品冷凍株式会社（社長：多部田 雄司）は、「冷凍 日清 麺屋の炒飯 鶏ガラと魚介」を3月1日(木)に全国で新発売します。

鶏ガラと魚介のうまみがきいた香り豊かな炒飯！



東京・小岩の人気ラーメン店「麺屋一燈^{*}」の看板メニューである「濃厚魚介ラーメン」は、鶏ガラをベースに魚介のうまみをきかせた、深いコクのある濃厚鶏白湯味のスープが特長です。今回発売する「冷凍 日清 麺屋の炒飯 鶏ガラと魚介」は、「麺屋一燈」のスープの味わいを炒飯としてアレンジした、これまでにない味わいの商品です。「麺屋一燈」店主・坂本 幸彦氏による監修のもと、鶏ガラをベースにかつお節、さば節、ホタテエキスなど5種類の魚介のうまみをきかせた、香り豊かな一品に仕上げました。お店でも食べることができないオリジナルの本格炒飯を、ぜひご堪能ください。

^{*}「麺屋一燈」は、東京の新小岩で2010年6月に誕生したラーメン店。数々の賞を受賞した、行列の絶えない名店です。

このリリースに関するお問い合わせ先
日清食品ホールディングス 広報部
TEL: 03-5287-7230
pr.jp@nissin.com



■商品特長

ごはん：国産米を使用し、高温でパラッと炒めました。

味付：鶏ガラをベースにかつお節、さば節、ホタテエキスなど5種類の魚介のうまみをきかせた香り豊かな味わい。

具材：たまご、特製鶏チャーシュー、ネギ。

■商品概要

| | |
|---------|--------------------|
| 商品名 | 冷凍 日清 麺屋の炒飯 麺屋一燈監修 |
| 内容量 | 450g |
| JANコード | 4548779708698 |
| ITFコード | 14548779708695 |
| 食数 / 荷姿 | 1ケース 12パック入 |
| 希望小売価格 | オープン価格 |
| 発売日 | 2018年3月1日(木) |
| 発売地区 | 全国 |

このリリースに関するお問い合わせ先

日清食品ホールディングス 広報部
(担当:岡崎、市川、内田)
〒160-8524 東京都新宿区新宿 6-28-1
TEL: 03-5287-7230 / FAX: 03-5287-7229
pr.jp@nissin.com

一般のお客さまからのお問い合わせ先

日清食品グループ お客様相談室
TEL: 0120-923-301
(受付時間 9:00~17:30 [土・日・祝日を除く])