NEWS RELEASE
2018.2.19

もっちりノンフライ麺に濃厚だれがよく絡む！
「日清ラ王　ビリビリ辛うま　汁なし担々麺」を 2018 年 3 月 5 日（月）に新発売

日清食品株式会社（社長:安藤　徳隆）は、「日清ラ王　ビリビリ辛うま　汁なし担々麺」を 3 月 5 日（月）に全国で新発売します。

ビリビリとシビれる花椒がクセになる！

1992 年に発売した「日清ラ王」は、麺、スープ、具材すべてにこだわった“ラーメンの王様”の名にふさわしい商品で、時代の変化に合わせて弊社の最新、最高の技術を取り入れ進化を続けています。
今回、やみつきになる味わいがコンセプトの「汁なしラ王シリーズ」第 1 弾として、「日清ラ王　ビリビリ辛うま　汁なし担々麺」を発売します。
本格四川風の“辛うま担々だれ”は、食べた瞬間に感じるビリビリとした花椒のシビれと、後をひく唐辛子の辛みとゴマのうまみが特長です。さらに具材のミンチ肉に加え、たれの中に小粒のミンチ肉風の大豆たんぱく具材を混ぜ込み、お店で食べる汁なし担々麺のような本格的な食感を追求しました。
いつもとはひと味違う汁なしの「日清ラ王」のおいしさを、ぜひご堪能ください。

■商品特長

麺　：14 番の切刃で切り出した太麺[*1]。3 層ストレートノンフライ製法[*2]による「まるで、生めん。」のようなコシとつるみ、もっちりとした食感が特長です。

た　れ：本格四川風の“辛うま担々だれ”。食べた瞬間に広がる花椒のシビれ、後をひく唐辛子の辛みとゴマのうまみが特長です。たれに混ぜ込んだ小粒のミンチ肉風の大豆たんぱく具材が、食感にアクセントを加えます。

具　材：ミンチ肉、チンゲンサイ。

*1　麺の番手とは製麺機の切刃のサイズのことで、麺の太さを示します。幅 30㎜ の麺生地から何本に切り分けるかを意味し、数字が小さいほど、太麺ができることを表します。

*2　3 層麺製法、ストレート麺製法の 2 つの技術を組み合わせた弊社独自の製法です。
①3 層麺製法　… 3 層構造の内層と外層に異なる配合を用いることで、それぞれに異なる食感を持たせることができます。
②ストレート麺製法　… 従来の縮れた麺と異なり、生麺のようなストレート感が表現できます。

■商品概要

商品名	日清ラ王 ビリビリ辛うま 汁なし担々麺
内容量	121g（麺 80g）
JAN コード	4902105244234
ITF コード	14902105244231
食数 / 荷姿	1 ケース 12 食入
希望小売価格	220 円（1 食/税別）
発売日	2018 年 3 月 5 日(月)
発売地区	全国