



NEWS RELEASE

2018.5.28

「トマト」や「コーン」が入った、すっきりした味わいの麺職人！ 「日清麺職人 トマト味」「日清麺職人 コーンしおバター味」を2018年6月11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 トマト味」「日清麺職人 コーンしおバター味」を6月11日(月)に全国で新発売します。

“全粒粉”入りノンフライ麺 × 女性に人気の野菜

「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をいただいています。2017年8月からは、“全粒粉”を練り込むことで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、女性に人気の野菜を「日清麺職人」らしくアレンジした新メニュー2品を発売します。

「日清麺職人 トマト味」は、チキンをベースにトマトのさわやかな酸味とバジルの香りをきかせたスープが特長で、すっきりしながらもコクのある味わいをお楽しみいただけます。「日清麺職人 コーンしおバター味」は、チキンのうまみを感じられるしおスープからバターの香りがふわっと広がり、コーンのやさしい甘みをさらに引き立てます。

パッケージは、トマトとコーンのイラストをそれぞれにあしらひ、かわいらしい和モダンなデザインに仕上げました。





■商品特長

「日清麺職人 トマト味」

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： チキンをベースに、トマトのさわやかな酸味とバジルの香りをきかせたスープ。すっきりしながらもコクのある味わいが特長です。

具 材： かきたま、赤ピーマン、ネギ。

「日清麺職人 コーンしおバター味」

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： チキンのうまみを感じられるしおスープ。バターの香りがふわっと広がります。

具 材： コーン、ネギ。

■商品概要

商品名	日清麺職人	
	トマト味	コーンしおバター味
内容量	90g (麺 65g)	79g (麺 65g)
JAN コード	4902105246351	4902105246368
ITF コード	14902105246358	14902105246365
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 6 月 11 日(月)	
発売地区	全国	