



NEWS RELEASE

2019.1.15

日本の初春を彩る“梅”と“貝”をテーマにした麺職人が登場！ 「日清麺職人 梅しお」「日清麺職人 貝だし醤油」を1月28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 梅しお」「日清麺職人 貝だし醤油」を2019年1月28日(月)に全国で新発売します。

“春の訪れ”を感じる味わいで、気持ちも晴れやかに！

「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、“初春を彩る旬の食材”を「日清麺職人」らしくアレンジした2品を発売します。

「日清麺職人 梅しお」は、鰹や昆布をきかせたチキンベースの塩スープに、しその香りをきかせた梅肉を加えて仕上げる、さわやかな酸味が特長の一品です。梅肉を少しずつスープに混ぜていくことで、味の変化をお楽しみいただけます。

「日清麺職人 貝だし醤油」は、はまぐりとあさりの香りやうまみをきかせた、ほんのり甘みのあるチキンベースの醤油スープが特長です。あっさりしながらも、貝だしの上品なうまみが優しく口の中に広がります。

パッケージは、それぞれのスープに使用している素材のイラストをあしらい、上品で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 梅しお」

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： 鰹や昆布をきかせたチキンベースの塩スープ。別添の梅肉を加えると、さわやかな酸味のきいた味わいに仕上がります。

具 材： かきたま、ネギ。

別 添： しその香りをきかせた梅肉。少しずつスープに混ぜていくことで、味の変化をお楽しみいただけます。

「日清麺職人 貝だし醤油」

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： はまぐりとあさりの香りやうまみをきかせた、ほんのり甘みのあるチキンベースの醤油スープ。

具 材： チンゲンサイ、ミンチ肉、ネギ。

■商品概要

商品名	日清麺職人	
	梅しお	貝だし醤油
内容量	86g (麺 65g)	92g (麺 65g)
JAN コード	4902105246467	4902105246474
ITF コード	14902105246464	14902105246471
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	2019 年 1 月 28 日(月)	
発売地区	全国	