



NEWS RELEASE

2019.2.8

「日清^{おめん}押し麺！」シリーズに夏の一押しメニューが再登場！ 「冷凍 日清^{いっとう}押し麺！ 麺屋一燈 濃厚魚介つけ麺」を3月1日(金)に発売

日清食品冷凍株式会社（社長：多部田 雄司）は、「冷凍 日清押し麺！ 麺屋一燈 濃厚魚介つけ麺」を2019年3月1日(金)に全国で発売します。

行列の絶えない名店「麺屋一燈」の代表メニューが手軽に味わえる！



冷凍の具付き中華麺は、お店で食べるような本格的なおいしさがご家庭で手軽に味わえることから、主婦層を中心に多くのお客さまからご好評をいただいています。その中でも、有名店ならではのおいしさを弊社の独自技術を駆使して追求した「日清押し麺！」シリーズは、高い人気を集めています。昨年夏に限定発売した「冷凍 日清押し麺！ 麺屋一燈 濃厚魚介つけ麺」は、東京の新小岩にある名店「麺屋一燈^{*1}」の代表メニュー「濃厚魚介つけ麺」を再現した商品で、『また食べたい』とお客さまから多くのご要望が寄せられたことから、今年も発売します。

特許技術「氷冠製法^{*2}」を使用した極太ストレート麺は、数種の鶏ガラと、香り高い魚介のうまみを合わせた濃厚なつけだれとの相性が抜群です。具材には柚子皮入り鶏だんご、メンマ、ねぎが入り、人気店の味をお手軽にお楽しみいただけます。

*1 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。

*2 麺に氷とくぼみをつけることで、電子レンジ調理時に麺がむらなく調理でき、麺のコシや小麦の風味を引き立たせることができる弊社の特許技術です。



■商品特長

麺 : 特許技術「氷冠製法」を使用した、もちもちとした弾力とコシのある極太ストレート麺。
デュラム小麦と小麦ブランを練り込み、小麦の風味豊かに仕上げました。

たれ : 数種の鶏ガラをブレンドし、香り高い魚介のうまみを合わせた濃厚なつけだれ。隠し味のマヨネーズでまろやかさと酸味を加えました。

具材 : 柚子皮入り鶏だんご、メンマ、ねぎ。

■商品概要

商品名	冷凍 日清推し麺! 麺屋一燈 濃厚魚介つけ麺
内容量	366g (麺 300g)
JAN コード	4548779730118
ITF コード	14548779730115
食数 / 荷姿	1 ケース 14 パック入×2 合わせ
希望小売価格	オープン価格
発売日	2019年3月1日(水)
発売地区	全国