



NEWS RELEASE

2019.3.11

ラ王は、麺までビリビリ辛うま！

「日清ラ王 ビリビリ辛うま 汁なし担々麺」を3月25日(月)にリニューアル発売

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2019年3月25日(月)に全国でリニューアル発売します。

新・“^{かしょう}花椒練りこみ麺”で、噛むほどにシビれる新感覚！



1992年に誕生した「日清ラ王」は、弊社の最新技術を取り入れて進化を続けている“ラーメンの王様”の名にふさわしいブランドで、“まるで、生めん。”のような本格的な麺を手軽に楽しむことから、多くのお客さまにご愛顧いただいています。

2018年3月に発売した「日清ラ王 ビリビリ辛うま 汁なし担々麺」は、『花椒がきいていておいしい』『ビリビリとシビれる感覚がいい』と大変ご好評をいただきました。

今回のリニューアルでは、もっちりとした食感の太麺に花椒の粉末を練りこみ、噛むほどにシビれる“花椒練りこみ麺”にパワーアップしました。口に入れた瞬間に花椒のシビれと香りが広がるたれは、唐辛子の辛さとごまの濃厚なコク、うまみが後を引く味わいに仕上げました。

麺もたれもシビれる新感覚のおいしさを、ぜひご堪能ください。



■商品特長

麺：もっちりとした食感の太麺に花椒の粉末を練り込んだ“花椒練りこみ麺”。3層ストレートノンフライ製法*による“まるで、生めん。”のようなコシとつるみが特長の、噛むほどにシビれる新感覚の麺です。

たれ：口に入れた瞬間に花椒のシビれと香りが広がり、唐辛子の辛さとごまの濃厚なコク、うまみが後を引く担々だれ。小粒のミンチ肉風の大豆たんぱく具材を混ぜ込み、食感にアクセントを加えました。

具材：ミンチ肉、チンゲンサイ。

* 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	2019 年 3 月 25 日(月)
発売地区	全国