



NEWS RELEASE

2019.5.27

麺を最大 20%増量した大満足の一杯！

「日清の江戸そば」「日清の京うどん」「日清の担々麺^{タンタン}」「日清の雲吞麺^{ワンタン}」を
2019年6月3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、「日清の江戸そば」「日清の京うどん」「日清の担々麺」「日清の雲吞麺」を6月3日(月)に全国でリニューアル発売します。

「こだわり素材」のおいしさはそのままに、食べ応えがアップ！

「こだわり素材」シリーズは、産地やおいしさにこだわった素材を手軽な価格で味わえるのが特長で、和風メニューの「日清の江戸そば」「日清の京うどん」と、中華メニューの「日清の担々麺」「日清の雲吞麺」を展開しています。

今回、4品全ての麺を10～20%増量し、食べ応えのある一杯にリニューアルしました。

「日清の江戸そば」は、焼津加工の鰹節と丸大豆醤油を使用した濃いめのつゆに唐辛子をきかせ、「日清の京うどん」は、利尻昆布エキスと丸大豆醤油を使用したうまみのあるつゆにさんしょうをきかせました。「日清の担々麺」は、練りごまとすりごまを合わせた風味豊かなスープに、花椒と唐辛子でアクセントをつけ、「日清の雲吞麺」は、香味野菜やオイスターソースを使用したうまみ溢れるスープにもっちりワンタンを入れました。

麺増量で食べ応えがアップした“こだわりの一杯”をぜひお楽しみください。





■商品特長

「日清の江戸そば」

- 麺：まっすぐでのどごしが良いそば。50g から 55g に増量しました。
- つゆ：まろやかで深いうまみが特長の丸大豆醤油を使用し、焼津加工の鰹節でうまみをきかせた味わい深いつゆ。唐辛子でアクセントを加えました。
- 具材：彩り一枚天ぷら、花形かまぼこ、ネギ。

「日清の京うどん」

- 麺：つるみのあるまっすぐでしなやかなうどん。50g から 58g に増量しました。
- つゆ：まろやかで深いうまみが特長の丸大豆醤油を使用し、利尻昆布エキスでうまみをきかせた風味豊かなつゆ。さんしょうでアクセントを加えました。
- 具材：京風きざみあげ、花形かまぼこ、ネギ。

「日清の担々麺」

- 麺：つるみのあるしなやかな麺。50g から 60g に増量しました。
- スープ：練りごま、すりごま、花椒、唐辛子をきかせた担々スープ。
- 具材：チンゲン菜、豚ミンチ、キクラゲ、赤唐辛子。

「日清の雲呑麺」

- 麺：つるみのあるしなやかな麺。50g から 60g に増量しました。
- スープ：オイスターソースと香味野菜の風味をきかせたうまみ溢れるスープ。
- 具材：もちりとした食感のワンタン、かきたま、ニンジン、ネギ。

■商品概要

商品名	日清の江戸そば	日清の京うどん	日清の担々麺	日清の雲呑麺
内容量	75g (麺 55g)	69g (麺 58g)	79g (麺 60g)	71g (麺 60g)
JAN コード	4902105258309	4902105258330	4902105258361	4902105258392
ITF コード	14902105258306	14902105258337	14902105258368	14902105258399
食数 / 荷姿	1 ケース 20 食入		1 ケース 12 食入	
希望小売価格	125 円 (1 食/税別)			
発売日	2019 年 6 月 3 日(月)			
発売地区	全国			