

2011年1月24日

「太麺堂々ブランド」から新フレーバー登場

太麺堂々

日清太麺堂々 ちゃんぽん

日清太麺堂々^{きわみ}極味 濃厚ゆず魚介豚骨醤油

2011年2月7日(月) 新発売



日清食品株式会社(社長:中川 晋)は「日清太麺堂々 ちゃんぽん」「日清太麺堂々極味 濃厚ゆず魚介豚骨醤油」の2品を2011年2月7日(月)に全国で新発売します。

**太麺に絡む、
海鮮の旨みあるスープ**



**極太麺に絡む、ゆず香る
濃厚魚介豚骨醤油スープ**



「日清太麺堂々」ブランドは「太いは旨い」をコンセプトに、太めんのうまさを追求したブランドです。「太めん×エキスリッチスープ」が特徴のレギュラータイプ(カップ口径144mm)と、「極太めん×濃厚スープ」が特徴の大口径タイプ(カップ口径166mm)の2サイズを展開しています。

今回、レギュラータイプで、弾力ある食感の太めんと海鮮のうまみあふれるスープが特徴の「日清太麺堂々 ちゃんぽん」を発売します。また、大口径タイプで、極太めんと濃厚な魚介豚骨醤油スープに清涼感のあるゆずを加えた「日清太麺堂々極味 濃厚ゆず魚介豚骨醤油」を発売します。

いずれも弊社の独自技術「3層太ストレート製法」を使用し、食べ応えのある食感のめんと、それに負けないうまさのあるスープの組み合わせが特徴です。

このリリースに関するお問い合わせ先 日清食品ホールディングス株式会社 広報部 TEL: (03) 3205-5252 / FAX: (03) 3205-5259 メール: release@nissinfoods-holdings.co.jp	一般のお客様からのお問い合わせ先 日清食品グループ お客様相談室 東京窓口 03-3205-5055 大阪窓口 06-6305-7700 受付時間 9:00~17:30【土、日、祝日を除く】
---	--

■商品特徴

「日清太麺堂々 ちゃんぼん」

(1)めん

「3層太ストレート製法」を使用した番手16番^{*1}の太めん。弾力のある食感が特徴です。

(2)スープ

海鮮とポークがバランスよく感じられる、エキスリッチなスープです。

(3)具材

キャベツ、刻みかまぼこ、イカ、ニンジン、コーン、キクラゲ。

「日清太麺堂々極味 濃厚ゆず魚介豚骨醤油」

(1)めん

「3層太ストレート製法」を使用した番手14番^{*1}の極太めん。食べ応えのある食感が特徴です。

(2)スープ

豚骨ベースに醤油と魚介(魚粉)のうまみを加えた濃厚魚介豚骨醤油スープに、清涼感のあるゆずを加えました。

(3)具材

肉ミンチ、白ネギ、メンマ、花形かまぼこ、ゆずチップ。

※1 めんの番手とは

製めん機の切刃のサイズのことで、めんの太さを示します。幅30mmのめん生地から何本に切り分けるかを意味し、数字が小さいほど太いめんができることを表します。

■商品パッケージ



※高解像度デジタルデータをご用意しておりますので、下記の問い合わせ先までご連絡ください

■商品概要

商品名	日清太麺堂々 ちゃんぽん	日清太麺堂々極味 濃厚ゆず魚介豚骨醤油
内容量	94g(めん 76g)	135g(めん 86g)
JAN コード	4902105205662	4902105205655
ITF コード	14902105205669	14902105205652
食数/荷姿	1 ケース 12 食入	
メーカー希望小売価格	170 円(1 食/税別)	190 円 (1 食/税別)
発売日	2011 年 2 月 7 日(月)	
発売地区	全国	

このリリースに関するお問い合わせ先

日清食品ホールディングス株式会社 広報部 (担当: 安武、鈴木、八木)
〒160-8524 東京都新宿区新宿 6-28-1 TEL (03) 3205-5252 FAX (03) 3205-5259
E-MAIL: release@nissinfoods-holdings.co.jp URL: http://www.nissinfoods-holdings.co.jp/

一般のお客様からのお問い合わせ先

日清食品グループ お客様相談室
【東京窓口】 (03) 3205-5055 【大阪窓口】 (06) 6305-7700 受付時間 9:00~17:30[土・日・祝日を除く]