

2012年10月15日

江戸時代から愛されてきた老舗の七味を新採用!

日清の江戸そば 七味唐がらし付

日清の京うどん 七味唐がらし付

2012年10月29日(月)新発売



日清食品株式会社(社長:中川 晋)は、「日清の江戸そば 七味唐がらし付」「日清の京うどん 七味唐がらし付」の2品を10月29日(月)に全国で新発売します。

日本三大七味に名を連ねる 老舗の七味でさらにおいしく!

「日清の江戸そば」「日清の京うどん」は、2000年の発売以来、つゆにこだわりの素材を使用した和風カップ麺として、多くのお客さまにご愛顧をいただいています。

今回は七味にもこだわり、これまで粉末スープにブレンドしていた七味を別添にすることで、七味本来の辛味や豊かな風味を楽しんでいただけるようになりました。

「日清の江戸そば」には、寛永二年(1625年)創業で七味唐がらしの元祖といわれる東京浅草「やげん掘」で知られる「中島商店」の七味を採用。老舗のそば屋に選ばれてきた、辛味と香り立ちのよさが特徴の七味が、「日清の江戸そば」のかつおだしの効いた醤油濃いつゆのおいしさを引き立てます。

「日清の京うどん」には、明暦年間きよみずの頃(1655~1659)創業、京都清水の「七味家本舗」の七味を採用。伝統の食文化を育む京都の料理人や町衆に選ばれてきた、爽やかな風味が特徴の七味が、「日清の京うどん」のカツオや昆布だしのうまみが効いたつゆのおいしさを引き立てます。



日清の江戸そば



日清の京うどん

■商品特徴

「日清の江戸そば 七味唐がらし付」

- (1) 麺 :のどごしがよいまっすぐな麺。
- (2) つゆ:焼津加工鰹節を使用した深みのあるだしに、丸大豆醤油を使用した醤油濃いつゆ。
- (3) 具材:存在感のある天ぷら、かまぼこ、ネギ。
- (4) 別添:辛さと香り立ちのよさが特徴の、東京浅草「やげん掘」で知られる「中島商店」の七味唐がらし。

「日清の京うどん 七味唐がらし付」

- (1) 麺 :つるみのあるのどごしのよい麺。
- (2) つゆ:焼津加工鰹節、利尻昆布を使用したすっきりとしながらも風味豊かで、だしのうまみが効いた関西風のつゆ。
- (3) 具材:甘く味付けしたきざみあげ、かまぼこ、ネギ。
- (4) 別添:爽やかな風味が特徴の、京都清水「七味家本舗」の七味唐がらし。

■商品パッケージ



■商品概要

商品名	日清の江戸そば 七味唐がらし付	日清の京うどん 七味唐がらし付
内容量	76g(麺55g)	70g(麺58g)
JANコード	4902105217351	4902105217368
ITFコード	14902105217358	14902105217365
食数/荷姿	1 ケース20食入	1 ケース20食入
メーカー希望小売価格	170円(1食/税別)	
発売日	2012年10月29日(月)	
発売地区	全国	