



NEWS

生めん

そうめんののどごし、ラーメンの味わい 乾麺で人気の「そうらーめん」が“つゆ付生めん”に！ 「そうらーめん 2人前」

藤原製麺株式会社(社長:柴田 滋、北海道旭川市)では、株式会社永谷園(社長:飯塚 弦二郎、東京都港区)が2007年に発売して以来、春夏の人気定番商品となっている「そうらーめん」の乾麺を製造しています。今回は、その「そうらーめん」を生めん仕立ての「つゆ付生めん」(税抜300円)を2018年3月7日(水)より全国で発売いたします。



永谷園の人気商品「そうらーめん」とは？

“そうめん”は手軽に作れ、さっぱりとしたおいしさで夏場に人気ですが、味のバリエーションが少なく、食べ飽きてしまうというお客様の不満がありました。そこで、これまでの“そうめん”にはない新しいコンセプトの商品をご提案しようと、(株)永谷園が2007年に「そうらーめん」を発売しました。「そうらーめん」は“のどごしはそうめん、味わいはラーメン”という他にはない乾麺として大変ご好評いただいております。



北海道先行発売時に大好評！満を持して全国発売へ！

人気の「そうらーめん」を、短い調理時間や生めんならではの味わいが楽しめる商品として、新たな価値を加えて開発したのが“生めん”タイプの「そうらーめん」です。“生めん”なのでゆで時間は90秒と短く、暑い夏場にうれしい調理時間で完成します。さらに本品は、焼いたネギの香ばしい風味がアクセントのつゆ付なので、別途つゆをご用意いただく必要なくお楽しみいただけます。

2017年3月に北海道内で先行発売したところ、「本当にそうめんのようなのどごしとラーメンのような味わいを同時に楽しめておいしい！」とご好評いただき、目標以上の売上が獲得しました。北海道での大好評を受け、今回は全国発売いたします。全国発売に向けて、「そうらーめん」をよりおいしくお召し上がりいただくために、地域に合わせた“つゆ”を開発しました。北海道先行発売時には、北海道の嗜好に合わせて甘みが強い味わいの“つゆ”を使用しましたが、全国発売の今回は、北海道では甘味の強い“つゆ”を、本州用ではかつおの風味を強めに効かせ甘みをおさえた“つゆ”を使用しています。

保存性があり香味油付の乾麺タイプ、つゆ付で短いゆで時間が特長の生めんタイプ、お好みのタイプで“そうめんののどごし、ラーメンの味わい”をお楽しみください。

商品特長

- ・そうめんと同じ細さで、そうめんの“のどごし”と、ラーメンの“味わい”を兼ね合わせた夏にぴったりの麺に仕上げました。生めんならではの、程よい弾力も楽しめます。
- ・つゆは、かつお節と利尻産の利尻昆布からとったうま味に、キレの良い醤油を加えた、ネギの香ばしさが特長のコク深いストレートつゆです。
- ・90秒でゆであがります。火を使う調理時間をなるべく短縮したい夏場にうれしい早ゆでタイプです。
- ・生野菜や冷しゃぶなどと合わせるなど、アレンジレシピもお楽しみいただけます。

商品概要

| | |
|--------|------------------------------|
| 商品名 | そうらーめん 2人前 (生めん) |
| 表示内容量 | 358g(めん 120g×2、つゆ 59g×2) |
| 荷姿 | 6入 |
| 希望小売価格 | 税抜 300円 |
| 賞味期間 | 30日(常温) |
| 発売年月日 | 2018年3月7日(水) |
| 発売地区 | 全国 (北海道を除く、北海道は北海道仕様で既発売) |

藤原製麺(株)とは

藤原製麺(株)は、1948年に北海道旭川市で創業し、麺類「ひとすじ」に北海道を拠点として製造・販売を行う製麺メーカーです。「熊出没注意」、「北海道ラーメンシリーズ」など北海道ならではの商品を発売しています。2008年に永谷園グループとなり、さらに積極的に商品開発を行っており、永谷園との共同開発商品も展開しています。

同社は『ラーメンの街』と言われる旭川市で、麺のおいしさにこだわり、幅広い麺商品を発売しています。生ラーメン・乾燥ラーメン・乾麺・生そば・ゆでうどん等のジャンルで商品展開しており、特に乾燥ラーメンでは生麺を2日かけてじっくり乾燥させる独自の製法でおいしさを追求しています。北海道を代表するブランドとして、お土産品などでも広くご愛顧いただいております。

【藤原製麺 代表商品】



お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先： 藤原製麺(株) Tel.0120-26-5485
報道各位からのお問い合わせ先： (株)永谷園ホールディングス 広報部 Tel. 03-3432-2519