



2016年8月2日

NEWS

袋麺タイプの“つゆ”付そば 「香り立つ鶏南蛮そば」

藤原製麺株式会社(社長:柴田 滋、北海道旭川市)は、鶏の旨みと鰹の風味が効いたつゆ付の、香り高いそばの袋麺「香り立つ鶏南蛮そば」(税抜 147 円)を 2016 年 8 月 10 日(水)より全国で発売いたします。

商品特長

- ・つゆ付の袋麺タイプなので、1 人前のおそばが手早く簡単に出来上がります。
- ・そばは、挽きぐるみで挽いたそば粉を使用した 3 割そばです。二日かけてじっくり乾燥させることで、“生そば”のような風味と食感を追求しました。その結果、そば本来の香りが立ったおいしさを楽しめる麺に仕上がっています。
- ・つゆは、鰹節のだしと醤油ベースのつゆに鶏の旨みを加え、甘さがアクセントの風味豊かな味わいです。



商品概要

商 品 名	香り立つ鶏南蛮そば
表示内容量	107g (めん 70g、つゆ 37g)
荷 姿	10 入×2 合
希望小売価格	税抜 147 円
賞 味 期 間	8 ヶ月
発 売 年 月 日	2016 年 8 月 10 日(水)
発 売 地 区	全国

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年からは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