

NEWS

フリーズドライ
商品

フリーズドライなので お湯を注ぐだけで簡単！

かんたんできたて逸品

FDブロック「京風すうぷうどん」(梅とろろ昆布、ごま豆乳)

株式会社 永谷園(社長:永谷 泰次郎、東京都港区)は、フリーズドライ(真空凍結乾燥)製法で乾燥させたブロックタイプ(以下、FDブロック商品)のうどん「京風すうぷうどん 梅とろろ昆布」、「同 ごま豆乳」(税抜200円)を、2015年2月16日(月)より全国で発売いたします。

開発経緯

FDブロック商品は、食材のおいしさをそのまま乾燥させ、お湯をかけたただけですぐにそのおいしさが再現できることから、近年注目されており、また、個食ニーズの高まりや利便性・保存性が支持され市場は拡大傾向にあります。弊社では、FDブロック商品として「味噌汁庵」シリーズ(即席みそ汁)、「大人御膳」シリーズ(お茶づけの素・雑炊・おしるこ)、にゅうめん、親子丼、お吸いもの、白和え、中華粥、フルーツティー等と幅広く展開しております。今回は、これまでにないFDブロック商品として、つるつるもっちり食感がうれしい「うどん」メニューを開発しました。FDならではの麺のコシと、京風のやさしい味わいのスープが楽しめます。



商品特長

- ・お湯を注ぐだけで、京風うどんが簡単にできあがります。
- ・麺のコシを残すことで、自慢の弊社専用麺のつるつるもっちり食感が楽しめます。
- ・こだわりの麺に、京風のあっさりとした味わいのスープを合わせました。
- ・軽食にちょうど良いボリュームです。

【梅とろろ昆布】

- ・鰹ベースに、昆布の旨味と梅の酸味が効いた爽やかな味わいです。
- ・具材は、まるごと1粒の梅干し、とろろ昆布、ねぎです。

【ごま豆乳】

- ・ごまの風味と豆乳のまろやかさがポイントの優しい味わいです。
- ・具材は、花麩、鶏そぼろ、ねぎ、ごまです。

商品概要

商 品 名	京風すうふうどん 梅とろろ昆布	京風すうふうどん ごま豆乳
表 示 内 容 量	12.6g	17.8g
荷 姿	6P×10B	
希望小売価格	税抜 200 円	
賞 味 期 間	12 カ月	
発 売 地 区	全 国	
発 売 年 月 日	2015 年 2 月 16 日(月)	

フリーズドライ(真空凍結乾燥)製法とは

フリーズドライ(真空凍結乾燥)とは、食品を凍らせたまま、真空状態で水分を取り除く乾燥方法のことです。1970年に発売した弊社の定番商品「さけ茶づけ」の“鮭フレーク”は、独自の技術によって当時難しいとされていた鮭のフリーズドライに成功し、お茶づけ市場の拡大に大いに貢献しました。

その他 FD ブロック商品

味噌汁庵シリーズ

味噌汁庵 減塩シリーズ

味噌汁庵アソートタイプ

大人御膳
紅鮭茶づけ・梅干茶づけ

大人御膳
かに雑炊・さけ雑炊・とり雑炊

にゅうめん
鶏だし柚子・ごまだれ仕立て

親子丼 麻婆茄子丼

松茸のお吸いもの
梅とろろ昆布のお吸いもの

舞茸と小松菜の
白和え

卵の花

とん汁

けんちん汁

中華粥
貝柱・蒸し鶏

大人御膳
苺しるこ・あられしるこ

ごろっと果実のフルーツティー
3種のベリー・ピーチ&リン

NEW !!

ひじき煮

ミネストローネ
きのこクリームスープ

お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先：(株)永谷園 お客様相談室
報道各位からのお問い合わせ先：(株)永谷園 広報室

Tel. 0120-919-454
Tel. 03-3432-2519