

NEWS

春夏限定

夏の定番！そうめんののどごし、ラーメンの味わい

「そうらーめん」、「赤のそうらーめん」

～「赤のそうらーめん」“シビ辛醬”付きで刺激的な辛さにリニューアル～

株式会社 永谷園(社長:飯塚 弦二郎、東京都港区)は、夏の定番商品「そうらーめん」と、“シビ辛醬”付きにリニューアルした「赤のそうらーめん」(税抜 265 円)を 2016 年 2 月 22 日(月)より全国で春夏期間限定発売いたします。乾麺市場が最も活発になる夏場に向けて、他にはないコンセプトの本商品を発売することで、市場の更なる活性化を図ってまいります。

開発経緯

乾麺は手軽に作れ、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、これまでの乾麺にはない新しいコンセプトの商品をご提案しようと、2007 年に「そうらーめん」を発売いたしました。「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、発売以来お客様に大変ご好評いただいております。

暑い夏は汗をかきながら辛いものを食べるのもおいしい季節です。涼感のある「そうらーめん」とは対照的に、夏に刺激的なおいしさを楽しんでいただきたいと、辛いもの好きな方向けに唐辛子をしっかりと効かせた「赤のそうらーめん」を昨年発売し、ご好評いただきました。今回は、辛さとコクに加えて花椒のシビれる辛さを加えた「シビ辛醬」付きにリニューアルしました。「醬」タイプにすることで、つけつゆ全体が辛くなり、食べ続けても最後まで刺激的な辛さが楽しめます。「涼しさ」と「辛さ」の 2 メニューで、暑い夏の食卓を応援いたします。



商品特長

《そうらーめん》

- ・そうめんと同じ 1mm の細さで、そうめんの“のどごし” と、ラーメンの“味わい”を同時に楽しめる乾麺です。
- ・3 分ゆでた後、冷水で冷やして、召し上がっていただきます。
- ・焦がしねぎ風味の“香味油”付きです。ご家庭にある麺つゆと合わせて、つけだれを作ります。
- ・パッケージは涼感に加え、そうめんとラーメンを融合させた本商品の特長をより表現したデザインにリニューアルしました。

《赤のそうらーめん》 NEW

- ・「そうらーめん」の麺に唐辛子を練りこみ、唐辛子の辛さと風味を加えた乾麺です。
- ・唐辛子と花椒のシビれる辛さに、コチュジャンやにんにく、生姜などでコクを加えた旨辛い“シビ辛醬”付きです。ご家庭にある麺つゆと合わせて、つけだれを作ります。醬タイプなので、辛さが最後までお楽しみいただけます。
- ・パッケージは、辛さが伝わってくる赤を基調とし、そうめんとラーメンを融合させた本商品の特長をより表現したデザインにリニューアルしました。

商品概要

商 品 名	そうらーめん	赤のそうらーめん
内 容 量	204.2g (めん 200g、香味油 2.1g×2袋)	206g (めん 200g、シビ辛醬 3g×2袋)
荷 姿	1袋×20P×2B	
希望小売価格	税抜 265 円	
賞 味 期 間	9 カ月	
発 売 年 月 日	2016 年 2 月 22 日(月)	
発 売 地 区	全 国	

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 Tel.0120-919-454
報道各位のお問い合わせ先 : (株)永谷園ホールディングス 広報部 Tel.03-3432-2519