

NEWS

春夏限定

フライパンひとつで、簡単調理
「野菜がたっぷり食べられる」と大好評!!

「蒸し鍋ラーメン とんこつ醤油味」

「蒸し鍋ラーメン コク旨ちゃんぽん味」

「蒸し鍋ラーメン ピリ辛キムチ味」

株式会社永谷園(社長:永谷 泰次郎、東京都港区)は、野菜がたっぷり食べられてフライパンで簡単に調理できると好評の「蒸し鍋ラーメン」シリーズを刷新し「蒸し鍋ラーメン とんこつ醤油味」、「同 コク旨ちゃんぽん味」、「同 ピリ辛キムチ味」(税抜 322円)を2014年2月24日(月)に春夏限定で新発売いたします。2013年に発売した「蒸し鍋ラーメン」シリーズは、蒸すことで野菜がたっぷり食べられ、1食で1日に摂る野菜の理想量(350g以上)の約4割の野菜を摂ることができます。本年はデザインを刷新し、メニューも新たに夏場の健康的でバランスの良い食卓を応援いたします。



開発経緯

弊社の定番人気商品「煮込みラーメン」(秋冬限定販売)は“野菜がたっぷり食べられる”、“家族団らんの場ができる”と毎年ご好評いただいております。お客様から春夏販売のご要望も多く寄せられております。そこで、“野菜たっぷり”、“家族みんなで食べられる”という要素に、“フライパンひとつで簡単にできる”というコンセプトをプラスして、「春夏版煮込みラーメン」を目指しました。

「煮込みラーメン」の“煮込んでも伸びづらい麺”の製法を活かして、「蒸し鍋ラーメン」に最適な専用麺を作りました。フライパンひとつで、たっぷりの野菜と具材を入れて蒸すだけの簡単調理で出来上がります。

本商品をご購入いただいたお客様からは「こんなにたくさんの野菜がとれるなんて驚き!」、「ラーメンと一緒にだから、子供が野菜も抵抗なく食べてくれて嬉しかった」、「簡単に作れてワイワイと会話も弾むので良かった」等のご意見をいただきました。(※2013年5~6月実施、弊社アンケート調査より。n=816)

商品特長

- ・フライパンひとつで、“具材を入れて蒸すだけ”という簡単調理で出来上がります。
- ・ラーメンを蒸し鍋の調理法で作る麺メニューで、肉とたっぷりの野菜がおいしく食べられます。
- ・蒸す前はフライパンのフタが閉まらないほど、野菜をたっぷり使用します。(1人前当たり150g、図参照)
- ・7分間蒸しても伸びにくくコシが残る、専用麺を使用しています。
- ・家族で楽しめる2人前×2回分の設計で、ホットプレートでの調理もオススメです。
- ・【とんこつ醤油味】……濃厚なとんこつスープに醤油・にんにくを効かせた、まろやかなスープです。
- ・【コク旨ちゃんぽん味】……とんこつベースのスープに魚介の風味を効かせた、コクのあるちゃんぽん味です。
- ・【ピリ辛キムチ味】……味噌と魚介で旨みを出した、風味豊かなキムチ味です。

(図) 野菜量の調理前後の比較



商品概要

商品名	蒸し鍋ラーメン とんこつ醤油味	蒸し鍋ラーメン コク旨ちゃんぽん味	蒸し鍋ラーメン ピリ辛キムチ味
表示内容量	264g (めん90g×2袋、たれ42g×2袋)		270g (めん90g×2袋、たれ45g×2袋)
荷姿	4人前×6P×4B		
希望小売価格	税抜322円		
賞味期間	9ヵ月		
発売期間	2014年2月24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
報道各位からのお問い合わせ先： 株永谷園 広報室 Tel. 03-3432-2519