

みんなの
笑顔
とともに

緑のたぬきが 40周年を迎えます

「緑のたぬき天そば」は、「赤いきつねうどん」の発売の2年後、1980年8月11日に誕生し、今年で発売から40周年を迎えます。お客さまに愛される商品として成長するために、今も進化を続けています。



1980年発売当時の
緑のたぬき天そば



おいしさの 追求

時代とともに

発売以来、だしや天ぷら、そして麺へのこだわりを中心として、味や食感は時代に合わせて今も進化しています。長年ご愛顧くださっているお客さまの“味の記憶”も大切にしながら進化を続けています。



安全・安心

製造における安全・安心への取り組み

お客さまに安全・安心な商品をお届けするため、第三者機関による認証取得を行うなど、品質保証体制の維持・改善を継続的に行い、徹底した管理の下、安全・安心で高品質な商品を提供する体制を整えています。



文化継承

日本の食文化「そば」と「だし」へのこだわり

- 日本そば特有の歯ごたえとなめらかさをあわせ持つのどごしの良い「麺」に、かつお節をベースに地域によってだしの組み合わせを変えた「つゆ」など、日本食としてのこだわりが、多くの皆さまから支持されています。
- 発売当初から地域性にこだわり、東日本と西日本で味を変えて発売しました。現在は北海道・東日本・関西・西日本と4種類に分けてそれぞれの地域で販売しています。



備蓄

備蓄用の食品として

お湯を注ぐだけで手軽にでき、賞味期限が長く、何よりもおいしく、食べ慣れた和食のそばという商品特徴から、災害時のためのローリングストック*に最適です。

*ローリングストックとは、普段買い置きしている食品の賞味期限を考慮し、消費して買い足すことで、常に一定量の食品が家庭で備蓄されている状態を保つための方法です。



Topic

緑のたぬき 天そばの系譜

1963年



たぬきそば(袋麺)

1970年



天ぷらそば(袋麺)

1975年



カップ天ぷらそば

1980年



緑のたぬき天そば

2020年

