

ちゃんこダイニング若監修

稲庭風うどんシリーズ 2品

肉汁つけうどん

《2009年2月23日新発売》

東洋水産株式会社（本社：東京、社長：堤 殷）では、2009年2月23日（月）より元横綱 花田 勝氏が経営する『Chanko Dining 若』（<http://www.chanko-waka.jp>）の監修による「稲庭風ざるうどん」「同 ごまだれ」を全国（沖縄除く）、「肉汁つけうどん」を全国（北海道・沖縄除く）にて新発売致します。

「稲庭風ざるうどん」シリーズは、稲庭うどんの特長を再現した、特殊乾燥製法の“半生麺”と、美味しく召し上がる為の“つゆ”を添付した、付加価値の高いざるうどんです。「肉汁つけうどん」は、埼玉北部・西部で親しまれている“肉汁うどん”を再現した、冷たい麺を、熱々のつけ汁に付けて食べるタイプの生うどんです。

いずれの商品もご家庭でお手軽にこだわりの味を楽しめる内容となっています。

商品概要

稲庭風うどんシリーズ



稲庭風ざるうどん



稲庭風ざるうどん ごまだれ

「稲庭風ざるうどん」

麺：特殊乾燥製法により実現した、つるつるとしたのどごしとシコシコした歯ごたえが特長の稲庭風の半生うどんです。専用の乱切り切刃を使用しています。

つゆ：国内産の鰹節エキスと利尻産昆布のだしを使用し、本みりんでまるやかに仕上げました。添付の柚子胡椒で新しい美味しさを提供します。

「稲庭風ざるうどん ごまだれ」

麺：特殊乾燥製法により実現した、つるつるとしたのどごしとシコシコした歯ごたえが特長の稲庭風の半生うどんです。専用の乱切り切刃を使用しています。

つゆ：ふくよかな風味の練り胡麻を使用し、鰹節と利尻昆布のだしで程良く仕上げました。更に、添付の金胡麻で風味豊かに味わっていただけます。

肉汁つけうどん



肉汁つけうどん

「肉汁つけうどん」

麺：のどごしが良く、もちもちとした弾力のある生うどんです。なめらかな口当たりが特長です。

つゆ：にぼし節・ざば節・かつお節と豚肉の旨みかとけこんだだしを効かせて、かえしのバランスの良い、関東風のあまからつゆに仕上げました。

商品詳細

| | | | |
|--------|-----------------------|--------------------|----------------------|
| 商品名 | 稲庭風ざるうどん | 稲庭風ざるうどん ごまだれ | 肉汁つけうどん |
| 内容量 | 226g (麺 90g × 2) | 232g (麺 90g × 2) | 344 g (麺 130g × 2) |
| 荷姿 | 6 袋入り 1 ケース | | |
| 希望小売価格 | 380 円 (税抜) | | 333 円 (税抜) |
| 賞味期間 | 60 日間 | | 30 日間 |
| 販売ルート | 量販店・一般小売店 等 | | |
| 発売日 | 2009 年 2 月 23 日 (月) | | |
| 発売地区 | 全国 (沖縄を除く) | | 全国 (北海道・沖縄を除く) |

この件に関するお問い合わせ先
 東洋水産株式会社 広報宣伝部
 〒108-8501 東京都港区港南 2-13-40 TEL.03-3458-5101 FAX.03-3471-1734
 URL : <http://www.maruchan.co.jp>
 新聞、雑誌掲載時の消費者の方からのお問い合わせ先は下記の通りでお願い致します。
 東洋水産株式会社 お客様相談係 TEL.03-3458-3333