

NEWS

永谷園の夏

ハイブリッド & 食べ方を選べる商品で 夏は涼しく!

1. 冷やし茶づけ ⇒ TVCMにて食べ方を提案 (6/1~放映予定)
2. 夏季限定ハイブリッド麺商品「そうらーめん」⇒ そうめん? ラーメン?
3. 食べ方を選べる麺商品2品 ⇒ 気分に合わせて 冷? 温?
4. 中華惣菜の素 ⇒ 火を使わなくてもできるアレンジレシピをご紹介します

株式会社 永谷園(社長:永谷 泰次郎、東京都港区)は、節電の意識が高まるこの夏、清涼感のある“冷やしメニュー”を提案することで、暑い夏をおいしく乗り切るサポートをしてまいります。



1. 冷やし茶づけ 食べ方提案

冷やし茶づけは、通常お湯をかけるところ、冷たい水をかけて召し上がって頂く、夏にぴったりなお茶づけの食べ方として、2002年夏より提案しています。火を使わない調理の手軽さ、さっぱりとした味わいが人気を呼び、お茶づけの素を購入頂いた方の半数に召し上がって頂いています。

(弊社お茶づけ海苔購入者アンケートより/2009年実施、n=712)

【食べ方】

水洗いしたごはんにお茶づけの素と水をかけ、サラサラと召し上がって頂きます。おすすめのトッピング食材は、うなぎ、温泉卵、キムチ、生姜、みょうが、とろろ芋等々。シンプルな味わいのお茶づけだからこそ、何にでも合い、お好みの食材で楽しめるのが特徴です。

【CM概要】

6月1日(金)より「わさび茶づけ『冷やし作るよ』篇」を放映します。出演は東ちづるさん、森大悟さんのお二人で、部活帰りで汗だくの息子に、お母さん役の東さんがとっておきの「冷やし茶づけ」を作ってあげるワンシーンを描きました。冷やし茶づけの清涼感あるおいしさをお楽しみください。



2. 夏季限定ハイブリッド麺商品「そうらーめん」 過去最高の売上更新中

夏季限定の冷やし麺商品「そうらーめん」は、そうめんののどごしと、ラーメンの味わいが楽しめる乾麺です。2007年の発売以来、夏にぴったりの冷やし麺のバリエーションの一つとして、ご愛顧頂いています。昨年は、発売初年度の約3倍、過去最高の売上を更新いたしました。



【商品概要】

- ・ そうめんと同じ1mmの細さで、そうめんのようなのどごしが実現しました。ラーメンの風味豊かな味わいとコシを同時に楽しめる乾めんです。3分ゆでた後、冷水で冷やして召しあがって頂きます。
- ・ 焦がし葱の風味を効かせた“香味油”付きです。家庭にある麺つゆと合わせるだけで、香り良いつけだれが作れます。
- ・ 2007年の発売以来、夏にぴったりの冷たい麺としてご好評頂いており、春夏期間限定で発売しています。

商品名	そうらーめん
表示内容量	204.2g(めん 200g、香味油 2.1g×2袋)
荷姿	1袋×15P×2B
希望小売価格	278円(税込)
賞味期間	6ヵ月
発売年月日	2012年2月13日(月)～2012年8月末
発売地区	全国

3. 食べ方を選べる麺商品

一つの商品で、温かくても、冷たくても、どちらでもおいしくお召し上がりいただける麺商品の「お鍋ひとつで！」シリーズと「韓国麺屋！」シリーズを発売しております。

「お鍋ひとつで！」シリーズは、別ゆで・ゆでこぼし不要の乾麺と「つゆ」がセットになった、お鍋ひとつで調理できる商品です。温かいメニューとしてはもちろん、夏場は“つけ麺”など「冷やしアレンジ」でお楽しみいただけます。5月上旬からはパッケージを、「冷やしアレンジ」のご提案を盛り込んだ“夏バージョン”に変更いたします。

「韓国麺屋！」シリーズは、韓国料理とラーメンを融合させた麺商品で、深みのあるピリ辛スープの「スンドゥブチゲ風ラーメン」と、コクのある甘辛スープの「プルコギ風ラーメン」をラインナップしております。このシリーズも冷たい「冷麺風」や「つけ麺」としてもおいしくお召し上がり頂けます。



【商品概要（「お鍋ひとつで！」シリーズ、「韓国麺屋！」シリーズ）】

商品名	お鍋ひとつで！ 鶏南蛮そば	お鍋ひとつで！ ちゃんぽんうどん	お鍋ひとつで！ カレーうどん	韓国麺屋！ スンドゥブチゲ風ラーメン	韓国麺屋！ ブルコギ風ラーメン
表示内容量	254g (そば 180g、 つゆ 37g×2袋)	246g (うどん 180g、 つゆ 33g×2袋)	264g (うどん 180g、 つゆ 42g×2袋)	224g(めん 70g×2袋、 たれ 42g×2袋)	222g(めん 70g×2袋、 たれ 41g×2袋)
荷姿	15P×2B			2人前×6P×4B	
希望小売価格	298円(税込)			338円(税込)	
賞味期間	9ヵ月			9ヵ月	
発売時期	2012年2月13日(月)			2012年3月5日(月)～2012年8月末	
発売地区	全国			全国	

4. 中華惣菜の素 火を使わなくてもできる意外な?! アレンジレシピ

弊社では、中華惣菜の素を多数展開しており、短時間で手軽に調理できることから、忙しい主婦をサポートする「時短メニュー」としてご支持いただいております。今回は「麻婆春雨」を使って、夏向きの火を使わないアレンジレシピをパッケージや店頭を通して提案いたします。意外性のある冷製メニューで、楽しく食卓を囲んで頂きます。



【「麻婆春雨サラダ」作り方】

<作り方 3人前>

用意するもの:「麻婆春雨」、レタス(細切り) 約1/3個、
きゅうり(千切り) 1本、ミニトマト(櫛切り) 8個

- ① 大きめの器に本品の「春雨」を入れ、熱湯を春雨が浸るまで注ぎ、春雨を戻す。
- ② 春雨が戻ったらざるに移し、冷水で洗って、よく水気を切る。
- ③ 本品の「麻婆ソース」、2の春雨をボールでよく混ぜ、和える。
- ④ レタスを盛り付けた皿に、3で和えた春雨を盛り、きゅうりとミニトマトで飾ってできあがり。

【「麻婆春雨」商品特長、概要】



- ・スープによく絡む、コシのある特製「春雨」と、たけのこ・豚ひき肉・きくらげ・赤ピーマン・にんじんが入った「麻婆ソース」のセットです。
- ・材料不要で、フライパンひとつで手軽に作れます。

商品名	表示内容量	荷姿	希望小売価格	賞味期間	発売地区
麻婆春雨 甘口	143g (春雨 50g、 麻婆ソース 93g)	10P×6B	315円(税込)	12ヵ月	全国
麻婆春雨 中辛					
麻婆春雨 辛口					

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