

NEWS

新メニュー登場

お鍋ひとつで作れる人気シリーズ
定番の「鶏南蛮そば」に加えて 新メニュー登場 & リニューアル発売

NEW 「お鍋ひとつで！塩そば」
NEW 「お鍋ひとつで！肉南蛮うどん」
リニューアル 「お鍋ひとつで！カレーうどん」

株式会社 永谷園(社長:永谷 泰次郎、東京都港区)は、お鍋ひとつで煮込むだけでできる「つゆ」付きの乾麺「お鍋ひとつで！」シリーズより、「お鍋ひとつで！カレーうどん」をリニューアル発売し、新メニューとして「同 塩そば」、「同 肉南蛮うどん」(税込 298 円)を、北海道では 2012 年 8 月 6 日(月)、その他の地区では 2012 年 8 月 20 日(月)より新発売いたします。

昨年 8 月に発売した本シリーズを購入されたお客様の 67%が「お鍋ひとつで」調理できることを購入動機に挙げており、具材と一緒に煮込むだけでお鍋ひとつで簡単に調理できる、とご好評いただいております。
(弊社購入者アンケート調査、2011 年 8 月～11 月実施、n=1007)



商品特長

- ・「乾麺」と「つゆ」がセットになっています。鍋ひとつ、ゆでこぼし・別ゆで不要で作れる手軽な調理法です。
- ・煮込んでもコシがあり、煮溶けも少ない専用の麺を使用しています。
- ・【鶏南蛮そば】 …煮込んでもコシがある「そば」と、鶏の旨みとねぎの風味が感じられる「つゆ」のセットです。
- ・【塩そば】**NEW** …煮込んでもコシがあり、煮溶けが少ない「そば」と、「つゆ」のセットです。
鶏だしと鰹だしを合わせた和風の塩つゆで、アクセントに柚子胡椒を効かせました。
- ・【肉南蛮うどん】**NEW** …煮込んでもコシがあり、煮溶けが少ない「うどん」と、「つゆ」のセットです。
鰹とサバのだしに、牛脂の旨みを合わせた甘辛い醤油ベースの「つゆ」に仕上げました。
- ・【カレーうどん】**リニューアル** …煮込んでもコシがある「うどん」と、鰹節とさば節を効かせた懐かしさのある和風味のカレー「つゆ」のセットです。
「うどん」を太くし、麺のおいしさをより味わえるようリニューアルしました。

商品概要

商 品 名	お鍋ひとつで！ 鶏南蛮そば	NEW お鍋ひとつで！ 塩そば	NEW お鍋ひとつで！ 肉南蛮うどん	リニューアル お鍋ひとつで！ カレーうどん
表 示 内 容 量	254g (そば 180g、 つゆ 37g×2袋)	244g (そば 180g、 つゆ 32g×2袋)	264g (うどん 180g、 つゆ 42g×2袋)	264g (うどん 180g、 つゆ 42g×2袋)
荷 姿	15P×2B			
希 望 小 売 価 格	298 円(税込)			
賞 味 期 間	9 ヵ月			
発 売 地 区 発 売 年 月 日	北海道…2012 年 8 月 6 日(月) 其他地区…2012 年 8 月 20 日(月)			

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