

# NEWS

春夏季節限定

ご好評の「そうら一めん」に続く 第2弾

**「そばら一めん」新発売!**

～ そばの味わい、ラーメンのコシ ～

株式会社 永谷園(社長:永谷 泰次郎、東京都港区)は、夏場にぴったりな“そばの味わい”と“ラーメンのコシ”が両方楽しめる乾麺「そばら一めん」(税込 278 円)を、2013年2月25日(月)より全国にて春夏季節限定で新発売いたします。また、2007年より“そうめんののどごし”と“ラーメンの味わい”が楽しめる毎年ご好評いただいている「そうら一めん」(税込 278 円)を今年も全国で発売いたします。

新商品「そばら一めん」は、ご家庭にある麺つゆに、添付の「花椒油(かしょうあぶら)」で爽やかな辛さを加えてお召し上がりいただき、新しい味わいの乾麺です。乾麺市場が最も活発になる夏場に向けて、新しいコンセプトの商品を発売することで、市場の更なる活性化を図ってまいります。

## 開発意図

乾麺は手軽に作れ、さっぱりとしたおいしさで夏場に人気ですが、味のバリエーションが少なく、食べ飽きてしまうというお客様の不満がありました。そこで、これまでの乾麺にはない新しいコンセプトの商品をご提案しようと、2007年に「そうら一めん」を発売いたしました。「そうら一めん」は“のどごしはそうめん、味わいはラーメン”という他にはない乾麺としてお客様に大変ご好評いただいております。

「そばら一めん」は、春夏限定の新感覚乾麺の第2弾として開発いたしました。「そば」の味わいと、「ラーメン」のコシを融合した新感覚の乾麺です。花椒の特長である爽やかな辛さがある「花椒油」付きで、ご家庭では出しづらい本品ならではの味わいをお楽しみいただけます。

## 商品特長

### 《そうら一めん》

- ・そうめんと同じ1mmの細さで、そうめんの“のどごし”と、ラーメンの“味わい”を同時に楽しめる乾麺です。
- ・3分ゆでた後、冷水で冷やして、召し上がっていただけます。
- ・焦がしねぎ風味の“香味油”付きです。  
家庭にある麺つゆと合わせて、つけだれを作ります。

### 《そばら一めん》 NEW

- ・「そばの味わい」と「ラーメンのコシ」を融合した乾麺です。
- ・粉の配合: そばの香りと味わいを活かしながら、ラーメンのしこしこした食感を出すベストバランスで配合しました。
- ・麺の形状: 夏場に食べやすい、細めの麺に仕上げました(太さ1.5mm)。また、角麺にすることで見た目を“そば”らしくし、食べるとラーメンのコシがあるという新感覚をお楽しみいただけます。
- ・4分半ゆでた後、冷水で冷やして、お召し上がりいただけます。
- ・爽やかな辛さのある“花椒油”付きです。  
家庭にある麺つゆと合わせて、つけだれを作ります。  
(※“花椒油”とは、花椒(中国山椒)の香りを移した香味油です)



## 商品概要

商 品 名	そうらーめん	そばらーめん
内 容 量	204.2g (めん 200g、香味油 2.1g×2 袋)	204.2g (めん 200g、花椒油 2.1g×2 袋)
荷 姿	1 袋×20P×2B	
希望小売価格	278 円(税込)	
賞 味 期 間	9 カ月	
発 売 年 月 日	2013 年 2 月 25 日(月)	
発 売 地 区	全 国	

## 永谷園の麺商品



**NEW** 蒸し鍋ラーメン  
スタミナ醤油味/塩ちゃんぽん味

お鍋ひとつで!  
鶏南蛮そば/塩そば/肉南蛮うどん/カレーうどん

永谷園の  
そば/そうめん

## 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  
報道各位のお問い合わせ先 : (株)永谷園 広報室 Tel.03-3432-2519