

NEWS

春夏季節限定

夏の人気商品「そうら一めん」が**辛く**なった!!

NEW 「赤のそうら一めん」

～ そうめんののどごし、ラーメンの味わい「そうら一めん」の番外編 ～

株式会社 永谷園(社長:永谷 泰次郎、東京都港区)は、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」(税抜265円)に加えて、唐辛子入りの新メニュー「赤のそうら一めん」(税抜265円)を2015年2月23日(月)より全国で新発売いたします。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。

暑い夏は汗をかきながら辛いものを食べるのも、おいしい季節です。涼感のある「そうら一めん」とは対照的に、夏に刺激的なおいしさを楽しんでいただきたいと、唐辛子をしっかりと効かせた辛いもの好きな方向けの「赤のそうら一めん」を開発しました。辛さにこだわり、麺には唐辛子を練りこみ、唐辛子と花椒の本格的な辛さに香味野菜の風味を加えた辛味油で、本格的な辛さに仕上げました。「涼しさ」と「辛さ」の2メニューで、暑い夏の食卓を応援いたします。



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きます。
- ・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。
- ・パッケージは、涼感とおいしさをより表現したデザインにリニューアルしました。

《赤のそうら一めん》 NEW

- ・「そうら一めん」の麺に唐辛子を練りこみ、唐辛子の辛さと風味を加えた新感覚の乾麺です。
- ・唐辛子と花椒の辛さに、生姜やにんにくなど香味野菜の風味を加えた旨辛い“辛味油”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。
- ・パッケージは、辛さが伝わってくる赤を基調としたデザインです。

商品概要

商 品 名	そうらーめん	赤のそうらーめん
内 容 量	204.2g (めん 200g、香味油 2.1g×2袋)	204.2g (めん 200g、辛味油 2.1g×2袋)
荷 姿	1袋×20P×2B	
希望小売価格	税抜 265 円	
賞 味 期 間	9 カ月	
発 売 年 月 日	2015 年 2 月 23 日(月)	
発 売 地 区	全 国	

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