

## NEWS

春夏限定

“麺 × 野菜” だから、子どもがすすんで野菜を食べてくれる！

### 新発売「わが家の鉄板鍋 焼ナポリタン風 甘うまトマト味」 「同 焼ラーメン 醤油とんこつ味」、「同 焼ちゃんぽん 海鮮しお味」

株式会社 永谷園(社長:成田 健一、東京都港区)は、フライパンやホットプレートを使って野菜や肉と一緒に“焼きながら煮る”汁気の少ないラーメン「わが家の鉄板鍋」シリーズより、新メニュー「わが家の鉄板鍋 焼ナポリタン風」と、昨年に引き続き「同 焼ラーメン 醤油とんこつ味」、「同 焼ちゃんぽん 海鮮しお味」(いずれも税抜 430 円)を 2024 年 3 月 4 日(月)より全国で発売いたします。

- 「子どもに野菜をおいしく食べてほしい」なら“とろとろのソース”と“麺”におまかせ
- “焼いて煮るだけ”の簡単調理 & 野菜とお肉を加えれば栄養もばっちり！  
忙しい平日の献立にもお役立ちの“鉄板”メニュー
- 伸びにくい麺だから、家族みんなでゆっくり食事を楽しめます



#### 「わが家の鉄板鍋」シリーズとは

当社の秋冬限定商品である「煮込みラーメン<sup>®</sup>」は、野菜がたっぷり食べられる“鍋×ラーメン”というハイブリッドな商品かつ家族団らんの場の定番メニューとして、子育て世帯を中心に幅広い世代のお客様からご好評をいただいております。

本シリーズは、寒い季節だけでなく、一年を通じてこのコンセプトを楽しんでもらえるよう、①野菜が苦手なお子さまも最後までおいしく食べられて、②鍋料理のように家族みんなが楽しめるメニューとして誕生しました。フライパンでもホットプレートでも調理ができ、世代問わず人気のラーメンを汁気少なめの春夏仕様に仕立てています。

#### 伸びにくいだけじゃない！野菜をやわらかくする“二夜干し麺”のヒミツ

本シリーズの麺は、「煮込みラーメン<sup>®</sup>」と同じ“二夜干し麺”を使用しています。二夜干し麺は、生麺を約 2 日間かけてじっくり乾燥させる製法で、時間が経っても伸びにくいのが特長です。また、麺と具材と一緒に調理することで野菜がやわらかくなり、さらにとろみのあるソースで包み込むので、野菜が苦手なお子さまも食べやすくなっています。実際に、類似品質である「煮込みラーメン<sup>®</sup>」は「子供が苦手な野菜を食べてくれた」といったお声をいただいております。本シリーズもこのポイントを活かした品質に仕上げています。

## 調理中も家族でコミュニケーション♪忙しい平日も役立つ鉄板メニュー！

必要な材料を焼いて煮るだけの簡便さで、フライパンだけでなくホットプレートでも調理できるので、調理中もキッチンに立ち続けることなく、家族団らんの時間をお過ごしいただけます。また、休日利用はもちろん、カット野菜を使用すれば、忙しさに追われがちな平日の昼食・夕食にも役立ちます。

### 商品特長

- ・“伸びにくい麺”と調味ソースがセットになった、家族みんなでお楽しみいただける汁気の少ないラーメンです。
- ・野菜や肉と一緒に本品を焼いて煮るだけの手軽さで、フライパンでもホットプレートでも調理することができます。
- ・“とろみのあるソース”が野菜を包み込み、“麺”が野菜を食べやすくしてくれるので、“子どもに野菜を食べてほしい”悩みを解決します。

### NEW【焼ナポリタン風 甘うまトマト味】

- ・小さなお子さまに人気のナポリタンを団らんメニューとしてお召し上がりいただけます。
- ・トマトベースにデミグラスソースを加えたまろやかでリッチな味わいです。
- ・トッピングにミックスチーズやトマトを加えれば、見た目も楽しめる一品になります。

### 【焼ラーメン 醤油とんこつ味】

- ・醤油、豚骨ベースににんにくを効かせたやみつき感のある味わいです。
- ・トッピングに卵や紅生姜、焼海苔を加えるのもおすすめです。

### 【焼ちゃんぽん 海鮮しお味】

- ・たら、えび、イカの旨味を効かせた味わいです。
- ・かまぼこやシーフードを加えて食感や見た目にもアクセントをつけたり、お酢をかけてさっぱりとした味わいを楽しんだりするのもおすすめです。

### 商品概要

商品名	わが家の鉄板鍋 焼ナポリタン風 甘うまトマト味	わが家の鉄板鍋 焼ラーメン 醤油とんこつ味	わが家の鉄板鍋 焼ちゃんぽん 海鮮しお味
表示 内容 量	280g (めん 90g×2袋、 調味ソース 50g×2袋)	250g (めん 90g×2袋、 調味ソース 35g×2袋)	244g (めん 90g×2袋、 調味ソース 32g×2袋)
荷姿	4P×8B		
希望小 売格 価	税抜 430円		
賞味期間	9ヶ月		
発売地区 発売年月日	2024年3月4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)永谷園ホールディングス 広報部

Tel. 03-3432-2519