

NEWS

春夏期間限定

フライパンひとつで、簡単調理
1日の野菜摂取量の約4割をこの1品で！
「蒸し鍋ラーメン スタミナ醤油味」
「蒸し鍋ラーメン 塩ちゃんぽん味」

株式会社永谷園(社長:永谷 泰次郎、東京都港区)は、ラーメンを蒸し鍋風にアレンジした麺メニュー「蒸し鍋ラーメン スタミナ醤油味」、「同 塩ちゃんぽん味」(税込 338 円)を 2013 年 3 月 4 日(月)より春夏期間限定で全国発売いたします。フライパンに具材を入れて、フタをして蒸すだけの簡単調理で出来上がります。蒸すことで野菜もたっぷり食べられ、1食で1日に摂る野菜の理想量(350g以上)の約4割の野菜を摂ることができます。“蒸して作る”という新しいコンセプトの麺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。



開発経緯

弊社の定番人気商品「煮込みラーメン」は“野菜がたっぷり食べられる”、“家族団らんの場ができる”と毎年ご好評いただいております。お客様から春夏販売のご要望も多く寄せられております。そこで、“野菜たっぷり”、“家族みんなで食べられる”という要素に、“フライパンひとつで簡単にできる”というコンセプトをプラスして、「春夏版煮込みラーメン」を目指しました。

「煮込みラーメン」の“煮込んでも伸びづらい麺”の製法を活かして、「蒸し鍋ラーメン」に最適な専用麺を作りました。野菜がたっぷり食べられ、簡単に調理ができる本商品で、夏場の健康的でバランスの良い食卓を応援いたします。

「蒸し料理」について

食材のおいしさを活かし、野菜がたっぷり食べられる「蒸し鍋料理」は、健康志向の高まりから最近特に人気の高い調理法です。2012年に実施した弊社アンケート調査(※)で蒸し料理の食頻度を調査したところ、6割の方が蒸し料理を「よく食べる(週1回以上)」、「たまに食べる(月1~3回)」と回答しています。その人気の高い「蒸し料理」に、伸びにくい専用麺をセットにした本商品を発売することで、ご家族で楽しめる“新しい蒸し料理”、“新しいおいしさ”をご提案いたします。(※2012年9月実施、弊社アンケート調査より、n=70)

商品特長

- ・ラーメンを蒸し鍋の調理法で作る麺メニューで、肉とたっぷりの野菜がおいしく食べられます。
 - ・蒸す前はフライパンのフタが閉まらないほど、野菜をたっぷり使用します。(1人前当たり150g、図参照)
 - ・7分間蒸しても伸びにくくコシが残る、専用の中太麺を使用しています。
 - ・フライパンひとつで、“具材を入れて蒸すだけ”という簡単調理で出来上がります。
 - ・家族で楽しめる2人前×2回分の設計で、ホットプレートでの調理もオススメです。
- ・【スタミナ醤油味】・・・にんにくの風味を効かせた、豚の旨みとコクのある醤油スープです。
- ・【塩ちゃんぽん味】・・・魚介の旨みにペッパーを効かせた、あっさり塩味のちゃんぽんスープです。

(図) 野菜量の調理前後の比較



商品概要

商 品 名	蒸し鍋ラーメン スタミナ醤油味	蒸し鍋ラーメン 塩ちゃんぽん味
表 示 内 容 量	264g(めん 90g×2袋、たれ 42g×2袋)	
荷 姿	2人前×6P×4B	
希 望 小 売 価 格	338円(税込)	
賞 味 期 間	9ヵ月	
発 売 期 間	2013年3月4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 : 株式会社永谷園 お客様相談室 Tel. 0120-919-454
報道各位からのお問い合わせ先 : 株式会社永谷園 広報室 Tel. 03-3432-2519