

各 位

国分(株)、「ひる麺」シリーズの新商品を発売

国分(株)〔会長兼社長・國分 勘兵衛、本社・東京都中央区〕は、「ひる麺」シリーズの新商品4品を2月16日に発売いたします。

記

1. 開発背景

t a b e t eブランドの「ひる麺」シリーズは、2012年2月より発売しています。この度、「日本全国のだしにこだわったラーメン」というコンセプトのもと、4品を新発売いたします。

商品名となっている各都道府県の厳選素材を使用し、ご家庭では簡単に作れない、特にだしにこだわったラーメンを開発いたしました。

麺は、すべて北海道産小麦粉を使用しています。生麺を約3日間熟成・乾燥させた熟成乾燥製法により、より強いコシとより小麦らしい風味を実現させました。

2. 商品概要

t a b e t e ひる麺 長崎県産 炭焼きあごだし醤油ラーメン

t a b e t e ひる麺 北海道産 ホタテ貝柱だし塩ラーメン

t a b e t e ひる麺 北海道産 甘エビだし味噌ラーメン

t a b e t e ひる麺 三重県産 鯛だし塩ラーメン

各160円(税別)

(別紙：商品概要書)



『 tabete ひる麺 』

商品名	tabete ひる麺 長崎県産 炭焼きあごだし醤油ラーメン	tabete ひる麺 北海道産 ホタテ貝柱だし塩ラーメン	tabete ひる麺 北海道産 甘エビだし味噌ラーメン	tabete ひる麺 三重県産 鯛だし塩ラーメン			
商品イメージ							
メーカー出荷日	2015年2月16日(月)	2015年2月16日(月)	2015年2月16日(月)	2015年2月16日(月)			
規格	107g	112g	104g	109g			
荷姿	10×4	10×4	10×4	10×4			
商品コード	5131708	5131715	5131741	5131742			
JANコード	4901592908964	4901592908971	4901592908988	4901592908995			
ITFコード	14901592908961	14901592908978	14901592908985	14901592908992			
賞味期間	8ヶ月	8ヶ月	8ヶ月	8ヶ月			
希望小売価格(税別)	160円	160円	160円	160円			
商品コメント	<p>【温・4分半】 トビウオの煮干をだしに使用した醤油ベースのラーメンです。 長崎県産トビウオを炭焼きにすることにより、一層味が深く上品なコクを引き出しました。あっさりとした醤油ベースのスープがつるつるとした麺とよく絡みまみす。 麺は北海道産小麦粉を使用し、生麺を約3日じっくりと時間をかけて熟成と乾燥をさせました。</p>	<p>【温・4分半】 ホタテの貝柱だしを使用した塩ベースのラーメンです。 北海道産ホタテ貝柱の独特の香りと甘みが塩ベースのスープにしっかりと濃縮され、つるつるとした麺とよく絡みまみす。 麺は北海道産小麦粉を使用し、生麺を約3日じっくりと時間をかけて熟成と乾燥をさせました。</p>	<p>【温・4分半】 甘エビだしを使用した味噌ベースのラーメンです。 北海道産甘エビの頭を使い、甘えび特有の香りや風味がしっかり感じられ、味噌ベースのスープと合わせることで余分な雑味を消しました。 麺は北海道産小麦粉を使用し、生麺を約3日じっくりと時間をかけて熟成と乾燥をさせました。</p>	<p>【温・4分半】 鯛だしを使用した塩ベースのラーメンです。 三重県産の鯛の頭からとれただしは淡泊であっさりし、塩ベースのスープと組み合わせることで、上品に仕上げました。 麺は北海道産小麦粉を使用し、生麺を約3日じっくりと時間をかけて熟成と乾燥をさせました。</p>			