

## 新感覚のパウダー麺つゆ

## 「すぐに使える『麺にまぜる、つゆにもなる』革命パウダー」の取り扱い開始

## ～3つの食べ方ができる粉末タイプの本格派の麺つゆ～

国分関信越株式会社〔本社：栃木県小山市、代表取締役社長執行役員：前原康宏〕は、「すぐに使える『麺にまぜる、つゆにもなる』革命パウダー」2品の取り扱いを開始いたします。今までにない3つの食べ方ができる粉末タイプの麺つゆ商品です。



## 1. 開発背景

ライフスタイルの多様化により個食（使い切りタイプ）の需要が高まっているなか、「個食麺つゆ」の市場は大きく伸長しています。液体タイプの商品しかない中、いろいろな食べ方ができる粉末タイプの麺つゆ商品を開発しました。

## 2. 商品特長

3通りの食べ方が可能な麺つゆです。

- ①粉末を溶かして液体のつゆとして。
- ②湯がいた麺の上に粉末をかけて混ぜて食べる。
- ③いつも食べているつゆにお好みの量の粉末を入れて、新しい味に。

今までになかった新発想・新感覚の麺つゆ商品で『革命パウダー』と名付け、斬新なデザインのパッケージで表現しました。

常温保存タイプで、軽くて持ち運びしやすい点もこの商品の特長です。

### 3. 商品概要

商品名 : すぐに使える『麺にまぜる、つゆにもなる』革命パウダー  
カレー南蛮風味

内容量 : 3.5 g × 4 袋

希望小売価格 : 230 円 (税別)

賞味期間 : 12 カ月

商品コメント : 風味豊かなカレースパイスを使用し、鰹節と昆布の旨味にもこだわった、スパイシーでパンチのあるカレー味です。特に和麺 (そば・うどん・ひやむぎ・そうめん) によく合います。



商品名 : すぐに使える『麺にまぜる、つゆにもなる』革命パウダー  
かんずり風味

内容量 : 3.5 g × 4 袋

希望小売価格 : 230 円 (税別)

賞味期間 : 12 カ月

商品コメント : かんずりとは、新潟県妙高市の唐辛子に糀・柚子・塩を加え、3年以上かけ熟成発酵させた雪国・妙高仕込みの香辛調味料です。カレー南蛮風味同様、和麺によく合います。



### 4. 発売日

2023年2月20日 (月)

### 5. 発売エリア

栃木県、群馬県、茨城県、埼玉県、長野県、新潟県、首都圏の一部

#### ◆商品・販売に関するお問い合わせ先

国分関信越 (株) マーケティング部 電話 : 0285-25-6255

〒323-0808 栃木県小山市大字出井 1211-4

#### ◆報道・取材に関するお問い合わせ

国分グループ本社 (株) 経営企画部 広報課 電話 : 03-3276-4121

〒103-8241 東京都中央区日本橋 1-1-1 Mail : info01@kpost.kokubu.co.jp