

各 位

国分(株)、「tabete ひる麺」シリーズの秋冬新商品を発売

国分(株)〔会長兼社長・國分 勘兵衛、本社・東京都中央区〕は、「tabete ひる麺」シリーズの秋冬新商品2品を8月17日に発売いたします。

記

1. 開発背景

tabete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、2品を新発売いたします。

商品名となっている日本各地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

tabete ひる麺 近江牛骨だし醤油ラーメン

tabete ひる麺 霧島黒豚豚骨だしラーメン

各160円(税別)

(別紙：商品概要書)



『 tabete 2015年秋冬新商品概要書 』

商品名	tabete ひる麺 近江牛骨だし醤油ラーメン	tabete ひる麺 霧島黒豚豚骨だしラーメン			
商品イメージ					
メーカー出荷日	2015年8月17日(月)	2015年8月17日(月)			
規格	112g	100g			
荷姿	10×4	10×4			
商品コード	5133135	5133136			
JANコード	4901592911285	4901592911292			
ITFコード	14901592911282	14901592911299			
賞味期間	8ヶ月	8ヶ月			
希望小売価格(税別)	160円	160円			
商品コメント	<p>【温・4分半】 近江牛骨だしを使用した醤油ベースのラーメンです。 三大和牛の近江牛の牛骨から染み出た牛骨特有の旨みと香ばしさが、コク深い旨みを感じさせ、つるつるとした麺とよく絡みます。 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】 霧島黒豚の豚骨をだしに使用した豚骨だしラーメンです。 霧島豚骨の純粋な旨みとまろやかな甘みをしっかりと感じられ、つるつるとしたストレート麺とよく絡みます。 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>			