



各 位

「tabete だし麺」新商品を発売

国分グループ本社（株）〔本社：東京都中央区、会長兼社長：國分勘兵衛〕は、「tabete だし麺」シリーズから、これまでの10品に加え、新たに2品を発売いたします。本シリーズは、国産素材の『だし』のうまみが効いたラーメンがコンセプトの商品です。

記

1. 発売日

2017年2月13日（月）

2. 商品規格

商品名：tabete だし麺 長崎県産煮干しだし 醤油ラーメン

内容量：109g

希望小売価格：160円（税別）

賞味期間：8ヶ月

商品コメント：長崎県産の煮干し(カタクチイワシ)から、煮干しならではの旨味を感じる「だし」をとり、後味までしっかりと感じられるスープです。



商品名：tabete だし麺 枕崎産マグロだし 塩ラーメン

内容量：106g


希望小売価格：160円（税別）

賞味期間：8ヶ月

商品コメント：枕崎産のマグロの荒節から「だし」をとり、マグロ特有のコクと風味を感じられるスープです。



以上

『  2017年春夏新商品概要書 』

商品名	<b>tabete だし麺</b> 長崎県産煮干しだし 醤油ラーメン	<b>tabete だし麺</b> 枕崎産マグロだし 塩ラーメン			
商品イメージ					
メーカー出荷日	2017年2月13日(月)	2017年2月13日(月)			
規格	109g	106g			
荷姿	10×4	10×4			
商品コード	5133493	5133495			
JANコード	4901592916556	4901592916594			
ITFコード	14901592916553	14901592916591			
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】 国産素材の『だし』のうまみが効いたラーメンは『だし麺』！！ 長崎県産の煮干し(カタクチイワシ)から、煮干しならではの旨味を感じる「だし」をとり、後味までしっかりと感じられるスープです。 麺は北海道産小麦粉を使用し、生麺を約2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】 国産素材の『だし』のうまみが効いたラーメンは『だし麺』！！ 枕崎産のマグロの荒節から「だし」をとり、マグロ特有のコクと風味を感じられるスープです。 麺は北海道産小麦粉を使用し、生麺を約2日じっくりと時間をかけて熟成と乾燥をさせました。</p>			