



火も水もいらない冷し中華はじめました。 「流水麺」冷し中華 醤油味・ごまだれ味 新発売

2017年4月3日（月）より発売開始

シマダヤ株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：木下 紀夫、以下、シマダヤ）は2017年4月3日（月）より、火も水を使わず、スープでほぐすだけですぐに食べられる「流水麺」冷し中華を発売いたします。



商品ページ URL : <http://www.shimadaya.co.jp/products/ryusui/>

「流水麺」は1988年の発売以来29年以上にわたりお客様から支持を得ているロングセラー商品です。今回新たに発売する「流水麺」冷し中華は、「ゆで」も「水で流す」も必要ありません。袋を開けて、添付のスープをかけてほぐすだけですぐに食べることができる、袋タイプの冷し中華です。

ほぐれ性の高さの秘訣は、丸形タイプになった独自製法の麺にあります。従来の四角い麺線形状から丸い麺線形状に変更し、シマダヤ独自の製法と配合によるなめらかな麺を新たに開発いたしました。

発売する種類は、すっきりとした清涼感が特徴の「醤油味」と、焙煎したごまを使用したコクと香りが特徴の「ごまだれ味」の2種類です。お好みの具をトッピングすれば、時間がない時でも簡単に本格冷し中華を味わえます。

～「流水麺」冷し中華～開発の背景～

従来の生冷し中華の調理時の不満点として①麺をゆでること②ざるで冷すことが挙げられます。

この生活者の不満点を解消するため「ゆでずにスープでほぐすだけで食べられる」という圧倒的簡便調理を実現した「流水麺」冷し中華を開発致しました。この「流水麺」で冷し中華市場の拡大を図ります。



【商品特長】

- ・“ゆで”も“水すすぎ”も必要なし！スープをかけてほぐすだけで食べられる冷し中華
- ・国産小麦粉 100%、シマダヤ独自の製法で実現した「ほぐれる麺」
- ・すっきりした清涼感の「醤油味」と焙煎ごまのkokoroと香りの「ごまだれ味」の2種類の味
- ・消費期間はおいしさそのままに買い置きできる6日間

【商品詳細】「流水麺」冷し中華



「流水麺」冷し中華 醤油味 2食

めん重量 : 180g × 2
 消費期限 : 6日間
 希望本体価格 : 300円 (税抜)
 発売日 : 4月3日 (月)
 販売エリア : 関東・甲信越・静岡・東北・北陸・中京・近畿・中国・四国

国産小麦粉を使用したのどごしなめらかな中華めん、すっきりとした清涼感が特徴の醤油ベースのスープをかけてほぐすだけで食べられる冷し中華です。



「流水麺」冷し中華 ごまだれ味 2食

めん重量 : 180g × 2
 消費期限 : 6日間
 希望本体価格 : 300円 (税抜)
 発売日 : 4月3日 (月)
 販売エリア : 関東・甲信越・静岡・東北・北陸・中京・近畿・中国・四国

国産小麦粉を使用したのどごしなめらかな中華めん、焙煎したごまの風味と香り、kokoroが特徴のごまだれベースのスープをかけてほぐすだけで食べられる冷し中華です。

今後もシマダヤはお客様のニーズにマッチした新商品を提供してまいります。

会社概要 シマダヤ株式会社

設立：1949年3月（創業1931年）

代表取締役社長：木下 紀夫

本社所在地：東京都渋谷区恵比寿西 1-33-11

事業内容：麺類及び関連食品の製造及び販売

（一般の方の問い合わせ先）

シマダヤ株式会社 お客様相談室

150-0021 東京都渋谷区恵比寿西 1-33-11

TEL 0120-014-303

受付時間：9:00～17:00（土日・祝日・年末年始を除く）