

2015年5月吉日

のどごしさっぱり

夏の冷たい麺第2弾 発売のご案内

無印良品を展開する株式会社良品計画(東京都豊島区/代表取締役社長 金井政明)は、5月27日(水)より、夏の冷たい麺3アイテムを発売しますので、ご案内申し上げます。

夏におすすめの冷たい麺シリーズ第2弾は、“冷し鴨だし蕎麦”“冷し胡麻だれうどん”“冷やし炸醤麺(ジャージャーメン)”の3品が新たに加わります。茹でた麺を冷やし、タレを絡めるだけで手軽につくれる夏にぴったりの麺です。



冷やし鴨だし蕎麦



冷やし胡麻だれうどん



冷やし炸醤麺(ジャージャーメン)

鴨のコクを生かして2種類のお醤油を使って仕上げたタレで食べる“冷し鴨だし蕎麦”は、焼いた鶏肉のほか、ミョウガや青しそ、ネギなどの薬味をたっぷりと添えてお召上がりください。

また、高温焙煎した胡麻の香ばしい香りを生かした少し甘いタレで食べる“冷し胡麻だれうどん”は、サラダうどん風に野菜をたくさんつけて、そして冷やした麺を甘辛い味噌だれで食べる“冷やし炸醤麺(ジャージャーメン)”は、味噌に炒めた挽肉や葱などを加えるとより一層美味しくいただけます。

■商品概要

商品名	規格	税込価格	商品特徴
冷やし鴨だし蕎麦	99g (1人前)	180円	芳醇な濃縮しょうゆと本醸造醤油を使用し、鴨のコクを生かした甘みと旨みのあるタレです。二昼夜かけて乾燥させたコシのある麺と合わせました。
冷やし胡麻だれうどん	123.5g (1人前)	180円	高温焙煎の香ばしいすり胡麻と羅臼昆布の旨みを生かしたタレです。二昼夜かけて乾燥させたコシのある麺と合わせました。
北海道産小麦粉使用 冷やし炸醤麺(ジャージャーメン)	125.5g (1人前)	200円	茹でてコクのある甘辛い味噌ダレをからめるだけで、簡単につくれます。二昼夜かけて乾燥させた北海道産小麦使用のコシのある麺です。

雑誌、WEB等掲載のお問い合わせ先：株式会社 良品計画 宣伝販促室 (電話)03-3989-4538