

とみ田・けやき™監修 まぜ麺の素 新発売

～名店こだわりの味わいを、いつものうどんや中華麺で！～



株式会社 Mizkan（本社：愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO：吉永 智征、以下：ミツカン）は2月14日（水）より「中華蕎麦とみ田監修 濃厚豚骨魚介まぜ麺の素」「札幌味噌拉麺専門店けやき監修 札幌味噌まぜ麺の素」を新発売いたします。

商品特徴

中華蕎麦とみ田監修 濃厚豚骨魚介まぜ麺の素

「中華蕎麦とみ田」監修のもと、名店こだわりの味わいで、いつものうどんや中華麺を更に美味しく楽しめる麺用調味料です。じっくり煮込んだ豚骨の濃厚ダレに、宗田鯉、鯖、煮干しの3種の魚粉を加えた、コクのある濃厚な味わいが特徴です。ご自宅で手軽に、本格的で食べ応えのある一品をお楽しみいただけます。

札幌味噌拉麺専門店けやき監修 札幌味噌まぜ麺の素

「札幌味噌拉麺専門店けやき」監修のもと、名店こだわりの味わいで、いつものうどんや中華麺を更に美味しく楽しめる麺用調味料です。豚骨と鶏がらの濃厚ダレに、2種類の味噌をバランスよくブレンドし、鶏油の香ばしい風味と野菜の甘味を加えた、コク深い味わいが特徴です。ご自宅で手軽に、本格的で食べ応えのある一品をお楽しみいただけます。

商品開発者コメント

2023年冬発売の「中華蕎麦とみ田監修 濃厚豚骨魚介鍋つゆ」「札幌味噌拉麺専門店けやき監修 札幌味噌鍋つゆ」に続き、名店とともにまた新たなチャレンジができないかと考え、開発したのが本商品です。

各店主と何度も打ち合わせを重ね、調味料を1滴入れるか入れないか、という細部までこだわって味づくりをしてきたので、ご自宅で手軽に名店こだわりの味わいを楽しむことができます。

見落としてしまいがちですが、裏面のアレンジメニューも各店主お墨付きのレシピです。水と片栗粉 / 水溶性片栗粉 でとろみをつけたとんこつ魚介つけ麺風アレンジも、中華麺で食べる札幌味噌ラーメンサラダも手軽に一味違った楽しみ方ができるのでおすすめです。



とみ田監修 濃厚豚骨魚介つけ麺



けやき監修 札幌味噌ラーメンサラダ

是非名店のこだわりの味わいを、いつものうどんや中華麺で美味しくお楽しみください。

(マーケティング企画2部 菅原萌紀)

商品詳細

商品名	容量	参考小売価格(税抜)
中華蕎麦とみ田監修 濃厚豚骨魚介まぜ麺の素	30g×2袋	258円
札幌味噌拉麺専門店けやき監修 札幌味噌まぜ麺の素	28g×2袋	258円

■発売時期

2024年2月14日(水)

■発売エリア

全国

ミツカンは、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいしさと健康」を提供してまいります。

<商品に関する一般の方のお問い合わせ先>

ミツカングループお客様相談センターHP: <https://faq.mizkan.co.jp/>