

とみ田・けやき監修まぜうどん リニューアルして新発売！

～名店とミツカンがこだわり抜いた味わいを、手軽にご家庭で楽しめる～



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(金)より「職人一丸™ 中華蕎麦とみ田 まぜうどん 濃厚豚骨魚介」「職人一丸™ 札幌味噌拉麺専門店けやき™ まぜうどん 旨辛味噌」の2品を発売いたします。

商品概要

職人一丸 中華蕎麦とみ田 まぜうどん 濃厚豚骨魚介

中華蕎麦とみ田とミツカンが一丸となり作り上げた、まぜうどんの素です。じっくり煮込んだ豚骨の濃厚ダレに、宗田鰹、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。うどんだけでなく、中華麺などのお好みの麺でも、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。

職人一丸 札幌味噌拉麺専門店けやき まぜうどん 旨辛味噌

札幌味噌拉麺専門店けやきとミツカンが一丸となり作り上げた、まぜうどんの素です。2種類の味噌と、豚骨や鶏ガラを合わせた濃厚ダレに、豆板醤とマー油を加えた、旨辛くコク深い味わいです。うどんだけでなく、中華麺などのお好みの麺でも、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。

■「職人一丸」とは

名店の店主とミツカンの技術者が一丸となり何度も試作と協議を重ねて作り上げる、家庭でも職人達の美味しさのこだわりを味わえるブランドです。「職人一丸」シリーズで名店とミツカンがこだわり抜いた味わいを、ご自宅でお楽しみいただけます。

リニューアルについて

昨年発売しご好評いただいていたまぜ麺の素シリーズを、よりブラッシュアップできないか模索し開発に至りました。「職人一丸 中華蕎麦とみ田 まぜうどん 濃厚豚骨魚介」(以下「とみ田まぜうどん」と表記)についてはパッケージ、「職人一丸 札幌味噌拉麺専門店けやき まぜうどん 旨辛味噌」(以下「けやきまぜうどん」と表記)については中身とパッケージをリニューアルしました。

■中身リニューアルのポイント(けやきまぜうどんのみ)

うどんメニューでトレンドになっている「辛味のある味わい」に着目し、けやきらしさは昨年から引き続き守りながら、暑い夏でも食欲をそそるような「旨辛」な味わいを目指し、店主とともに開発をしました。

■パッケージリニューアルのポイント(とみ田・けやきまぜうどん共通)

鍋つゆ、まかないのたれに続き、「職人一丸」化を実施。それに伴い、「職人」である店主の顔写真をあしらうことで、店主のこだわりがより伝わるように工夫をしました。また、有名ラーメン店とともに作る、ラーメンではないメニューで、名店のこだわりをご自宅で手軽に味わって頂きたいという思いから、昨年は「まぜ麺」としていましたが、今回からよりわかりやすく「まぜうどん」に変更しています。

商品開発者コメント

昨年ご好評いただいていた2品を、よりブラッシュアップしてお届けすることはできないかと模索をし開発をしてきました。中身もリニューアルしたけやきまぜうどんについては、細部までのこだわりは前回品と変わらず、単なる辛味ではない、深みのある食欲をそそるような辛味を出すにはどんな原料をどれくらい使うと良いか、何度も店主と議論を重ねました。是非、ご自宅で名店とミツカンがともにこだわり抜いた味わいをお楽しみください。

また、裏面ではアレンジレシピも紹介しています。どちらも店主お墨付きのレシピとなっていますので、是非手軽に一味違う味わいをお楽しみください。

(マーケティング企画2部・菅原萌紀)

札幌味噌拉麺専門店けやき™まぜうどん旨辛味噌で!

▼札幌味噌 ラーメンサラダ



中華蕎麦とみ田まぜうどん濃厚豚骨魚介で!

▼濃厚豚骨魚介つけ麺



商品詳細

商品名	容量	参考小売価格(税抜)
職人一丸 中華蕎麦とみ田 まぜうどん 濃厚豚骨魚介	28g×2	258 円
職人一丸 札幌味噌拉麺専門店けやき まぜうどん 旨辛味噌	28g×2	258 円

販売期間:2月14日～(春夏季節限定)

販売エリア: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/>