



NEWS RELEASE

注目メニュー「つけうどん」！ 1人前から手軽に美味しく！

『酸辣湯風赤辛つけうどんつゆ』・『濃厚白湯鶏塩つけうどんつゆ』新発売！！

「自然の味を大切にします。」を企業コンセプトに、安全・安心で高品質の商品作りを目指すヤマキ株式会社（本社：愛媛県伊予市 代表取締役社長：城戸善浩）は、うどんの新しい食べ方「つけうどん」をご家庭で簡単に楽しめる『酸辣湯風赤辛つけうどんつゆ』・『濃厚白湯鶏塩つけうどんつゆ』の2品を新発売いたします。

最近、外食店を中心にうどんを温かいつゆにつけて食べる「つけうどん」のメニューが増えています。今も人気のつけ麺に続き、うどん好きな日本人にググッとささる「つけうどん」が新しいメニューとして話題となっています。

そこで当社では、その「つけうどん」に注目して、『酸辣湯風赤辛つけうどんつゆ』と『濃厚白湯鶏塩つけうどんつゆ』の2品を発売致します。韓国料理人気からもわかるように最近の女性は辛いものが好きな傾向が見受けられます。また、この冬も塩味の鍋つゆが根強いブームとなっており、塩麴や塩豆腐なども話題となったことから、塩味ブームが続いています。近年のトレンドを背景に、温めても冷やしてもどちらでも美味しく食べていただけるように仕上げた、つけうどん専用つゆです。別添ですりごまが付いていますので、食べる直前に加えることで、より香ばしい風味をお楽しみ頂くことができます。

また、1食ずつ小分けになっていますので、1人前から手軽にお好きなときに食べることができるのもこの商品の特長です。一人で昼食を食べることが多い方、仕事で帰りが遅く平日料理に時間をかけられない方、一人暮らしの方など、様々なシーンでぜひお試しください。昨年、発売しました『釜玉うどんつゆ』もうどんに混ぜるだけで本格的な味わいが楽しめる大変好評をいただいております。

『酸辣湯風赤辛つけうどんつゆ』（2食入り） 内容量：つゆ×2袋、すりごま×2袋

かつお節風味のしっかりしたベースに、豆板醤と唐辛子を合わせた辛味のきいたつゆに、風味豊かなごま油、レモン果汁の程よい酸味を加えた、あと引く辛さがくせになる酸辣湯風のつけうどんつゆです。食べる直前に、別添のすりごまを加えることで、香ばしい風味を楽しむことができます。

『濃厚白湯鶏塩つけうどんつゆ』（2食入り） 内容量：つゆ×2袋、すりごま×2袋

鶏ガラだしをベースに、かつお節の風味とまろやかな野菜のうま味を合わせた塩味のつゆに、胡椒をアクセントに加えた、濃厚なコクの中にもすっきりとしたあと味の白湯風のつけうどんつゆです。食べる直前に、別添のすりごまを加えることで、香ばしい風味を楽しむことができます。

『釜玉うどんつゆ 2食入り』 内容量：つゆ×2袋、かつお節×2袋、すりごま×2袋

うどんによく合う、うま味の強い瀬戸内産煮干しだしを効かせた少し甘めのうどんつゆです。別添ですりごまとかつお節をつゆと一緒にかけるだけで、本場讃岐風釜玉うどんを簡単に楽しめます。

（※昨年発売商品：パッケージデザインが一部変更になっています。）

新商品



新商品



リニューアル



=====商品仕様=====

【商品名】酸辣湯風赤辛つけうどんつゆ

【内容量】2食入り

【標準小売価格】218円（税抜208円）

【JANコード】4903065237861

【発売日】2012年2月27日（月）

=====商品仕様=====

【商品名】濃厚白湯鶏塩うけうどんつゆ

【内容量】2食入り

【標準小売価格】218円（税抜208円）

【JANコード】4903065237875

【発売日】2012年2月27日（月）

=====商品仕様=====

【商品名】讃岐風釜玉うどんつゆ

【内容量】2食入り

【標準小売価格】218円（税抜208円）

【JANコード】4903065237953

【発売日】2012年2月27日（月）

＜本品に関するお問い合わせ先＞

ヤマキ株式会社 家庭用事業部

TEL : 03-3251-1398 担当：栗原、鈴木