

2014年5月吉日

## 夏の食事提案

# 「夏の麺」シリーズ新発売

無印良品を企画、開発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、夏に向けてのどごしの良い冷たい麺が楽しめる「北海道産小麦粉使用 冷やし中華」と「冷やし胡麻だれうどん」2種を5月28日(水)より発売いたしますのでご案内申し上げます。

本格的に気温が上昇する季節に食べやすい冷たい麺シリーズ「北海道産小麦粉使用 冷やし中華」と「冷やし胡麻だれうどん」。二昼夜かけて麺を乾燥させることで、のど越しが良い、しっかりとしたコシのある麺が特徴です。タレやスープもセットになっており、手軽な夏のランチなどにおすすめです。化学調味料も不使用です。



北海道産小麦粉使用 冷やし中華

127.5g(1人前)

税込 ¥180

北海道産丸大豆醤油とりんご酢のまろやかな味わいのスープです。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)

税込 ¥180

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。



商品サンプル、画像データのお貸し出しにつきましては、下記担当者までご連絡くださいますよう、お願い申し上げます。

※ 内容に変更がある場合がございますので、大変恐れ入りますが、ご掲載いただく際には下記担当者まで事前にご連絡をくださいますようお願い申し上げます。

上記内容に関するお問い合わせ・取材のお申し込み  
株式会社 良品計画 宣伝販促室 パブリシティ担当  
電話:03-3989-4538 FAX:03-3980-3470