

2014年9月吉日

2昼夜かけて乾燥させた麺を使用

北海道産小麦粉使用のラーメン 新発売のご案内

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、北海道産小麦粉を使用したラーメン3アイテムを9月24日(水)より発売いたしますので、ご案内申し上げます。



北海道産小麦使用 担々麺(タンタンメン)

今回発売する“北海道産小麦粉使用のラーメンシリーズ”は、じっくりと風味よく仕上げたスープと、二昼夜かけて乾燥させたコシのある麺をあわせた本格的なラーメンです。

夏に発売した「冷やし担々麺(汁なし担々麺)」が大変ご好評をいただきましたが、今回発売される「担々麺」は、豆板醤と胡麻の旨みを生かし、中国山椒を加えた風味豊かなスープで仕上げました。

3アイテムとも、濃厚で体があたたまる、秋冬に食べたいラーメンに仕上がっています。

■商品概要

商品名	規格	税込価格	商品特徴
北海道産小麦粉使用 担々麺(タンタンメン)	125g(1人前)	200円	豆板醤と胡麻の旨みを生かし、中国山椒を加えた風味豊かなスープと、二昼夜かけて乾燥させたコシのある麺を合わせました。
北海道産小麦粉使用 酸辣湯麺(サンラータンメン)	119g(1人前)	200円	鶏と野菜の旨みを生かし、酸味と辛味を加えて風味良く仕上げたスープと、二昼夜かけて乾燥させたコシのある麺を合わせました。
北海道産小麦粉使用 麻辣湯麺(マーラータンメン)	116.5g(1人前)	200円	鶏の旨みを生かし、豆板醤と中国山椒を加えて風味良く仕上げたスープと、二昼夜かけて乾燥させたコシのある麺を合わせました。

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