

2015年4月吉日

のどごしさっぱり

夏の冷たい麺 発売のご案内

無印良品を展開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、4月22日(水)より、夏の冷たい麺3アイテムを発売しますので、ご案内申し上げます。



盛岡冷麺



北海道産小麦粉使用 山形風冷やしラーメン

ご好評いただいている“北海道産小麦粉を使用”の麺シリーズより夏限定の2アイテムが登場します。

鯉の旨みと香味野菜の風味を生かした「山形風冷やしラーメン」は、氷を浮かべた冷たいスープで茹でて冷やした麺を食べる山形の郷土料理です。また、昨年もお好評いただいた「冷やし担々麺(タンタンメン)」が再登場します。茹でて濃厚でピリッと辛い胡麻だれをからめるだけで簡単に作れます。

いずれも二昼夜かけて乾燥させた北海道産小麦使用のコシのある麺です。

また、コシの強い中太麺が特長の郷土料理「盛岡冷麺」も登場します。酸味と辛みのあるスッキリした冷たいスープでお召し上がりいただけます。

冷たくて食べやすく、簡単に作れる冷たい麺のシリーズは、食欲のなくなりがちな暑い夏におすすめです。

■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 山形風冷やしラーメン	107.5g(1人前)	200円	鯉の旨みと香味野菜の風味を生かした冷たいスープで食べるラーメンです。 山形の冷やしラーメンをお手本にしました。
北海道産小麦粉使用 冷やし担々麺(タンタンメン)	124.5g(1人前)	200円	茹でて濃厚でピリッと辛い胡麻だれをからめるだけで、簡単に作れます。 二昼夜かけて乾燥させた北海道産小麦使用のコシのある麺です。
盛岡冷麺	150g(1人前)	250円	コシの強い中太麺が特長の郷土料理です。ほどよい酸味と辛みのあるスープと 茹でた麺を合わせるだけで簡単に作れます。