

【報道関係各位】

2014年9月19日

イトアンド株式会社

イタリア風肉団子のポルペッティーニがトマトと相性抜群！

『きのこことゴボウのポルペッティーニトマト麺』、9月18日（木）販売開始

～きのこなど秋食材たっぷりで、食物繊維不足解消～

このたび、イトアンド株式会社（東京ヘッドオフィス：東京都港区 代表取締役社長：文野 直樹）はトマトラーメン専門店「太陽のトマト麺」において、秋季限定商品『きのこことゴボウのポルペッティーニトマト麺』を2014年9月18日（木）より販売開始致しました。

秋の香りたっぷりのきのこ4種類（しめじ・エリンギ・舞茸・えのき）と食物繊維が豊富なゴボウをふんだんに使用。トマトとの相性抜群なイタリア風肉団子「ポルペッティーニ」をトッピングした“秋”を感じていただけるヘルシーなトマトラーメンとなっております。



■商品概要

商品名：『きのこことゴボウのポルペッティーニトマト麺』

販売価格：880円（税込）

販売期間：2014年9月18日（木）～2014年11月30日（日）予定

商品特徴：ふんわり柔らかく仕上げたイタリア風肉団子「ポルペッティーニ」は、トマトスープとの相性抜群！

ハーブとスパイスの香りが口に入れた瞬間に広がります。

たっぷりと使用した4種類のきのこ（しめじ・エリンギ・舞茸・えのき）は、低カロリー且つビタミンやミネラル、食物繊維を豊富に含んだヘルシーフードなので、体調を崩しがちな季節の変わり目に最適です。

旬のゴボウの食感、ポルペッティーニとトマトスープとの抜群の相性をお楽しみください。

■販売店舗

東京都 : 錦糸町本店、新お茶の水支店、三田支店、Next 新宿ミロード、Next サンシャインシティ、
茅場町支店、豊洲支店、四谷2丁目支店、大塚北口支店、護国寺支店、荻窪支店、
水道橋支店、西新井支店、本所吾妻橋スカイツリー支店、上野広小路支店、
木場支店、吉祥寺南口支店、中村橋支店
埼玉県 : イオンモール春日部支店、志木駅前支店
神奈川県 : 京急川崎駅支店、十日市場支店
大阪府 : 福島駅前支店

■「太陽のトマト麺」コンセプト

「ラーメンは好きだけど体に悪いから」「歳をとるとスープがねえ」ラーメンブームを支えた現代の中高年の方からこんな声が聞こえてきました。でも「ヘルシーとか健康とか意識して本当に美味しいものが食べられるの?」「美味しさを犠牲にしてまで健康? 続かないんじゃない?」やっぱ「食」は“人を良くする”と書くとおり、美味しく楽しくなきゃダメなんじゃないか? 食べたいものを食べながら少しでも体にいいことはできないか? こんな発想から今までのラーメン店の常識を変えようと全く新しい“トマトラーメン”を作りました。今までにないイタリアンとラーメンの融合。単に目新しいだけでなくその美味しさと斬新な発想で注目度抜群です。圧倒的な差別化を図った新ジャンルのトマトラーメンです!

太陽のトマト麺ホームページ:<http://www.taiyo-tomato.com/>

【常識をくつがえすフレッシュなラーメン】



イトアンドは今後も、企業理念である「夢と楽しさと命の輝き」を大切に、「食文化の創造」を通して生活文化の向上に貢献するとともに、お客様に「食: EAT」+「&」のご提案をまいります。

【会社概要】

商号 : イトアンド株式会社
所在地 : (東京ヘッドオフィス)〒105-6018 東京都港区虎ノ門 4-3-1 城山トラストタワー18F
代表者 : 代表取締役社長 文野 直樹
設立 : 1977年8月(創業 1969年9月)
資本金 : 9億723万円(2014年3月31日現在)
URL : <http://www.eat-and.jp/>

<事業内容>

「大阪王将」FC本部の運営、ラーメン専門店「よってこや」FC本部の運営、太陽の恵み味「太陽のトマト麺」本部の運営、中国創作料理「シノワーズ厨花」の運営、パン屋カフェ「コートロザリアン」の運営、加盟店向けの食材の製造・卸及び販売、全国の生協・量販店向けの商品の製造及び販売

【本件に関するお問い合わせ】

イトアンド株式会社 マーケティング室 広報担当 (TEL:03-6402-3961 E-mail:eat-press@eat-and.jp)
住所:東京都港区虎ノ門 4-3-1 城山トラストタワー18F