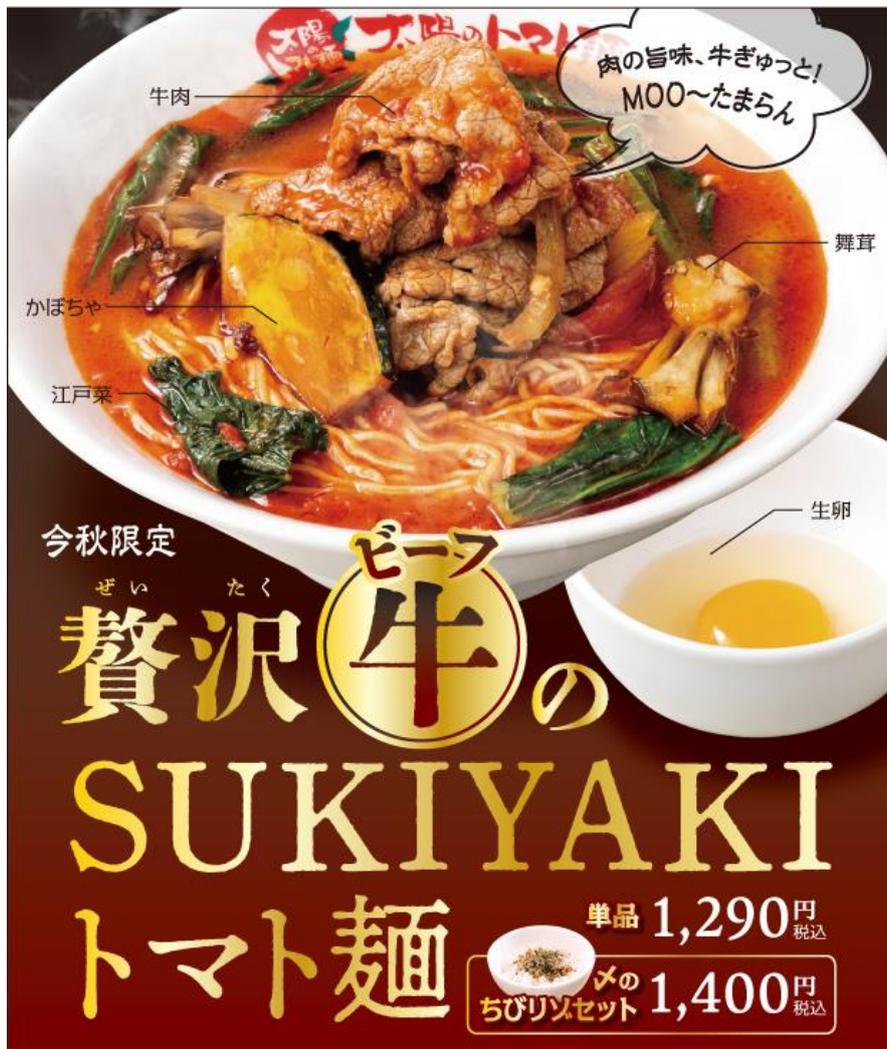


～肉の旨味、牛ぎゅっと！とろ～り卵を絡めてすき焼き風に～
太陽のトマト麺『贅沢ビーフの SUKIYAKI トマト麺』
期間限定で販売開始！

トマトラーメンの専門店「太陽のトマト麺」(運営：株式会社一品香、本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：鳥生恒平)は、期間限定商品として『贅沢ビーフの SUKIYAKI トマト麺』を2024年9月24日(火)より販売いたします。



『贅沢ビーフの SUKIYAKI トマト麺』は、肉の旨味とトマトのほどよい酸味が絶妙にマッチした一杯です。甘辛い“すき焼き風”に味付けした牛肉を、ヘルシーなトマト麺に豪快に盛り付けました。さらに、舞茸や江戸菜、かぼちゃなど彩り豊かな野菜もたっぷり。溶き卵と絡めて、まろやかな味の変化をお楽しみいただけます。

また、セットで販売中の『ちびりソ』に余ったスープと溶き卵を加えることで、ズにぴったりな「すき焼きソット」にも。甘辛い“すき焼き風”トマトスープを最後の一口までご堪能いただけます。

■商品概要

贅沢ビーフの SUKIYAKI トマト麺

単品価格:1,290 円(税込)

ちびりソセット:1,400 円(税込)

販売期間:2024 年 9 月 24 日~12 月 8 日(予定)

※無くなり次第、終了



■販売店舗

太陽のトマト麺 錦糸町本店、太陽のトマト麺 大塚北口支店、太陽のトマト麺 本所吾妻橋スカイツリー支店、太陽のトマト麺 with チーズ新宿ミロード店、太陽のトマト麺 上野広小路支店、太陽のトマト麺 Next サンシャインシティ店、太陽のトマト麺 豊洲店、太陽のトマト麺 ミーツ国分寺店、太陽のトマト麺 晴海トリトン店、太陽のトマト麺 青山オーバルビル店、太陽のトマト麺 元住吉支店、太陽のトマト麺 十日市場支店、太陽のトマト麺 川崎アゼリア店、太陽のトマト麺 福島駅前支店

■太陽のトマト麺とは

「太陽のトマト麺」の創業は 2006 年。美味しく楽しく食べられてカラダにも良いラーメンの探求から、イタリアンとラーメンが融合した新ジャンルとして生まれました。トマトの旨味が凝縮されたラーメンは、“罪悪感なしで食べられる”として人気を博しています。

トマトには、リコピンをはじめ、ビタミン A・ビタミン C やカリウム、マグネシウムなどミネラルが豊富。「太陽のトマト麺」のラーメン1杯には、トマト約 3 個分の栄養が詰まっています。ラーメンの命とも呼ばれるスープは、低脂肪な鶏をベースにトマトを合わせた、ヘルシーな次世代スープ。麺は、ツルツルした食感で喉越し抜群の“豆乳入り”の生麺。具材の青野菜は、農薬量が従来の半分以下の品種改良エコ野菜「江戸野菜」。

「食」は「人を良くする」と書くとおおり、「太陽のトマト麺」はヘルシーと美味しさを共存させた、美味しく楽しく長続きする、カラダによいラーメンです。チーズとの相性も抜群で、くせになるほど濃厚な味を楽しめます。



<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社イトアンドホールディングス 広報 PR グループ 半田・崎間

TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp