

【報道関係者各位】

2014年8月2日
イトアンド株式会社

～甘さも栄養もギュギュッと濃縮！！～
『冷んやりトマトの赤色スムージー』 8月1日（金）より
期間限定・数量限定で販売開始！

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、期間限定商品『冷んやりトマトの赤色スムージー』を8月1日（金）より数量限定で販売致します。



■商品概要

商品名：『冷んやりトマトの赤色スムージー』

販売価格：350円（税込） ※1日限定20食

販売期間：2014年8月1日（金）～2014年10月31日（金）予定

商品特徴：甘くておいしい感動の高糖度トマト“アメラ”を使用した太陽のトマト麺オリジナルスムージーが誕生！フレッシュトマトと甘酸っぱいミックスベリーーの甘さと栄養をギュギュッと濃縮。トマトの美味しさを知尽くした“太陽のトマト麺”だからできた果実感たっぷりのスムージーをぜひご賞味ください。

■販売店舗 東京都：錦糸町本店、Next 新宿ミロード、春日部支店、茅場町支店

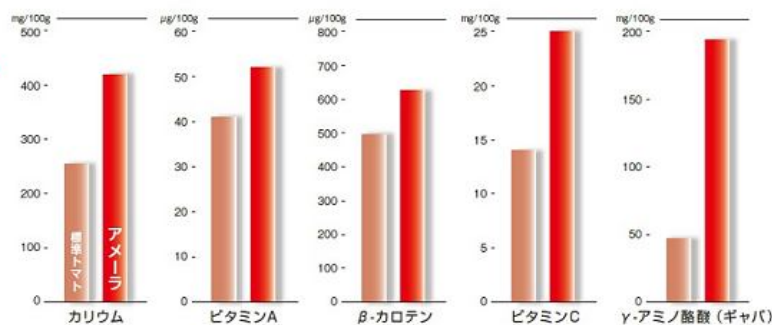
■アメラトマトについて

ふつうのトマトの約1/3の大きさで成熟し、あまさも栄養価もしっかり濃縮されたトマトです。普通のトマトは糖度5度前後といわれていますが、アメラは7度以上の糖度がある高糖度トマトです。また、アメラにはカリウムやビタミンA、ビタミンC、ベータカロテン、グルタミン酸、ガンマアミノ酪酸（ギャバ）などの機能性成分が高い濃度で含有されています。これがアメラならではの、あまいだけではない酸味とうまみたっぷりのバランスの良いおいしさとなっています。ホームページ URL <http://www.amela.jp/>

濃縮含有されている栄養価

試験：(財)日本食品分析センター

アメラには、リコピンの他にカリウムやビタミン類、γ-アミノ酪酸（ギャバ）などの機能性成分も高い濃度で濃縮含有されています。



■「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”と書くとおろ、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」を大切にし、「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