

～濃厚ビスクが中太麺によく絡む～ 太陽のトマト麺から限定メニュー 『濃厚ビスクのトマトつけ麺』が登場

トマトラーメンの専門店「太陽のトマト麺」(運営:株式会社大阪王将)は、トマトラーメン専門店「太陽のトマト麺」において、2023年5月25日(木)より、『濃厚ビスクのトマトつけ麺』を販売いたします。



濃厚なビスクトマトスープ
イセエビスイヨンや香味野菜をじっくり煮出し
甲殻類の旨味を凝縮したアメリカンソースと
自家製のトマトソースを合わせました

Tomato Bisque Tsukemen
**濃厚ビスクの
トマトつけ麺**

期間限定

特製中太麺使用
食べ応えのあるつるモチ食感

並盛 200g	980 円
中盛 300g	1,080 円
特盛 400g	1,130 円

※トッピングの野菜は変更することがございます

トッピング: 水菜、赤パプリカ、海老フリット、ミニアスパラ、ヤングコーン、キャベツ、ミニトマト、鶏チマシュー

トマトの旨味を凝縮し、カラダの中から健康的になれるラーメンとして女性に人気の「太陽のトマト麺」。食欲が落ちる梅雨の時期に向けて期間限定で発売するのは、イセエビスイヨンや香味野菜を煮出した甲殻類の豊かな旨味が凝縮されたアメリカンソースと、自家製トマトソースを合わせた濃厚なビスクトマトスープに、食べ応えのあるつるモチ食感の「中太麺」を絡めて食べるトマトつけ麺です。トッピングは、海老のフリットと、水菜、ミニアスパラ、ヤングコーン、赤パプリカ、ミニトマト *。トマトスープの赤色とともに、目にも鮮やか、食欲をそそります。

*トッピングの野菜は変更することがございます。

■商品概要

・商品名:「濃厚ビスクのトマトつけ麺」

・販売価格:並盛 980 円(税込)、中盛 1080 円(税込)、特盛 1130 円(税込)

・販売期間:2023 年 5 月 25 日(木)~2023 年 6 月 30 日(金)予定

(※無くなり次第、終了)

商品特長:イセエビイオンや香味野菜を煮出した甲殻類の豊かな旨味が凝縮されたアメリカンソースと、自家製トマトソースを合わせた濃厚なビスケットスープが、食べ応えのあるつるモチ食感の「中太麺」に絡みつく!6 種類のたっぷり野菜と海老フリット、鶏チャーシューをトッピングした期間限定のトマトつけ麺です。



■販売店舗

東京都:

錦糸町本店、青山オーバルビル店、大塚北口支店、本所吾妻橋スカイツリー支店、上野広小路支店、豊洲店、新宿ワシントンホテル支店、ミーツ国分寺店、Next サンシャインシティ店、with チーズ新宿ミロード店

神奈川県:

十日市場支店、元住吉支店

大阪府:

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「江戸菜」。

「食」は「人を良くする」と書くとおり、「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 マーケティング戦略部 広報 PR グループ 半田

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