

## NEWS

春夏限定

エスニックの本格的な味わいと辛さにこだわった麺用ソース

### 「アジアを味わうまぜ麺ソース」 (トムヤムクン味、グリーンカレー味)

株式会社 永谷園(社長:飯塚 弦二郎、東京都港区)は、茹でた麺に混ぜ合わせるエスニック味のまぜ麺ソース「アジアを味わうまぜ麺ソース トムヤムクン味」「同 グリーンカレー味」(税抜 200 円)を 2017 年 2 月 27 日(月)より全国で春夏限定発売いたします。

#### 開発経緯

麺用ソースは、暑い夏場に調理が簡単で、好みの味をそれぞれ選べる楽しみがあることから、冷たい麺を楽しむ商品として定着しています。今回は、麺用ソースではこれまでになかった“本格的なエスニックの味わい”にこだわり、エスニック料理好きの若い女性担当者が中心となり開発しました。

メニューは、エスニックの代表メニューで、外食でも麺メニューとしてアレンジされているトムヤムクン味とグリーンカレー味です。エスニック料理好きの方に満足していただけるよう、パクチー等の特徴的な風味をしっかり効かせ、本格的な味わいと辛さにこだわりました。パッケージは、おいしさを伝えるシズルを中心に、エスニック調の華やかでオシャレなデザインを採用しました。女性がよろこぶメニューとオシャレなパッケージで、市場の活性化を図ってまいります。



#### 商品特長

- ・茹でたうどんや中華麺に混ぜるだけで、簡単に本格的なエスニックの麺メニューができあがります。
- ・使いやすい 1 人前×2 回分入りです。
- ・赤ピーマンとそばろの具入りです。

#### 【トムヤムクン味】

- ・エビや魚醤の旨みにパクチー・レモングラスの風味を効かせました。
- ・トムヤムクンならではの酸味と辛味が楽しめます。

#### 【グリーンカレー味】

- ・コクのあるココナッツミルクをベースに、コブミカンの葉の風味を効かせました。
- ・青唐辛子の辛味が特徴的なグリーンカレー味です。

## 商品概要

商 品 名	アジアを味わうまぜ麺ソース トムヤムクン味	アジアを味わうまぜ麺ソース グリーンカレー味
表 示 内 容 量	54g(27g×2袋)	
荷 姿	10P×6B	
希望小売価格	税抜 200 円	
賞 味 期 間	9ヶ月	
発 売 年 月 日	2017年2月27日(月)	
発 売 地 区	全国	

## お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先: (株)永谷園 お客様相談室 Tel. 0120-919-454  
報道各位からのお問い合わせ先: (株)永谷園ホールディングス 広報部 Tel. 03-3432-2519