

NEWS RELEASE

“三島のふりかけシリーズ”カップ焼そば第 4 弾！
鰹と昆布の旨み広がる広島菜「だし ひろし®」がデビュー！
三島のゆかり使用 塩焼そば
三島のだし ひろし使用 だし醤油味焼うどん

2025 年 7 月 7 日 新発売

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 代表取締役社長：村岡寛人）は、2025 年 7 月 7 日より、三島食品株式会社（本社：広島県広島市 代表取締役社長：末貞操）とコラボレーションした「三島のゆかり使用 塩焼そば」「三島のだし ひろし使用 だし醤油味焼うどん」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① “三島のふりかけシリーズ”がカップ焼そばになって今年も登場！第 4 弾は「ゆかり®」に加えて、期待の新人「だし ひろし®」がデビュー！
- ② 新登場の「だし ひろし®」をふりかけて仕上げる「だし醤油味焼うどん」は、広島菜の風味を引き立てる暑い季節の食欲をそそる味わい！
- ③ 別売りのふりかけ「ゆかり®」「だし ひろし®」をかける、追いふりかけアレンジもおすすめ！

■商 品 名：三島のゆかり使用 塩焼そば
三島のだし ひろし使用 だし醤油味焼うどん

■発 売 日：2025 年 7 月 7 日（月）

■発 売 地 区：全国

■希望小売価格：236 円（税抜）

今回は、毎回好評の爽やかな風味の赤しそ「ゆかり®」を使用した塩焼そばに加え、鰹と昆布の旨みが広がる広島菜「だし ひろし®」をふりかけて仕上げるだし醤油味焼うどんの 2 品がラインアップ。SNS でも話題のネーミングの楽しさと暑い季節の食欲をそそる味わいの一杯です。

【商品特長】

商 品 名	三島のゆかり使用 塩焼そば	三島のだし ひろし使用 だし醤油味焼うどん
め ん	適度な弾力とコシを併せ持つめん です。(湯戻し時間:3 分)	つるっと滑らかで、たれと相性の 良いうどんです。 (湯戻し時間:5 分)
た れ	鰹の旨みをしっかり利かせた塩だ れです。ごま油の風味が広がり、 具材の赤しその風味と相性抜群の 味わいに仕上げました。	鰹や昆布の旨みを利かせただし醬 油だれです。ごま油の風味が香 り、具材の味付広島菜の風味を引 き立てる味わいに仕上げました。
か や く	風味の良い赤しそ、風味豊かなご ま、彩りの良いねぎを入れました。	風味の良い味付広島菜、風味豊か なごまを入れました。
パッケージ	おすすめの食べ方提案として「追いゆかり®」「追いだし ひろし®」を 訴求したデザインです。さらに、ふりかけのキャラクターを入れること で、楽しく思わず共有したくなるよう工夫しました。	

【商品概要】

商 品 名	三島のゆかり使用 塩焼そば	三島のだし ひろし使用 だし醤油味焼うどん
内 容 量	80g (めん 70g)	79g (めん 70g)
荷 姿	12 食×1	
JAN コード	49 01071 40764 3	49 01071 40766 7
ITF コード	1 49 01071 40764 0	1 49 01071 40766 4
ケース JAN コード	49 01071 40765 0	49 01071 40767 4
希望小売価格	236 円 (税抜価格)	
個装サイズ	140×140×77mm	
段ボールサイズ	431×290×161mm	
個 装 重 量	98g	98g
ケース重量	1.5kg	1.4kg