【来場メディア好反応!】

『腸活うどん』メディア・一般向け試食会、イベント結果報告

既に紙面掲載確定

腸活うどん試食会、メディア様に好評でした。 既に掲載確定紙もあり、今後、TV や紙面、SNS 等に拡散させる予定があります。

腸活うどん試食会



メディア・一般向けの『腸活うどん』試食会を 2/13~2/15に東京都品川区にて開催しました。

9 メディア様の他に、多数の企業様、多数の一般のお客様にご参加頂きました。

TV 業界様、有名紙面様、業界紙様にもご参加頂いておりますが、具体的には非公開とさせて頂きます。

1 紙面様で既に掲載が決定しており、他メディア様におかれましても、具体的な問い合わせや交渉に入っております。

メディア反応

そのまま記事化できる内容として、非公開情報をポスターセッションとして提示しておりましたので、自由に写真を撮影頂きました。

茹で湯ごと食べる美味しさ、毎日だと飽きるので、冷蔵庫から何かを「ちょい足し」できるように、あえて「一味足りない」未完成にしているコンセプト、何のちょい足しでも美味しく・楽しく食べられる商品自体に共感頂き、高評価を頂きました。

商品紹介

商品名:腸活うどん

発売日:2020年2月1日(土)

内容量:50g×24 食入り(6 食入り×4 パック)

賞味期限:冷凍で2ヶ月

商品価格:6,000円(送料・税込み)

注文先【受付時間】9:00~17:30(年中無休)

電話:0120-45-2860 FAX:0120-318-340

WEB:https://shop.kijoan.com/c/hu/hl01

『腸活うどん』について

当社藤井代表は海外出張が多く、飛行機に乗る頻度が高いことで、スッキリしない毎日に悩まされていました。そして代表から「自分も悩んでいるし、大勢の方も悩んでいる問題だから、これが当社のうどんで何とか出来れば面白いね」との鶴の一声と共に、よくよく調べると私たちが麺をお届けしているお客様にもスッキリしない毎日に悩んでいる方が大勢いらっしゃるし、これを解決しないで、何が「麺のある楽しいライフスタイル」だよ!との想いから、当社ラボでプロジェクトが立ち上げられ、科学的な考察を重ねた結果、3つの成分をキーワードとすることで、解決の糸口としました。

●水溶性食物繊維:昆布

●不溶性食物繊維:大豆

●不飽和脂肪酸 :胡桃

既に、PR 系のコンサルティング会社と契約が完了しており、各メディア様への直接アプローチ、TV 様への企画持ち込み、インフルエンサーの起用等、プランが出来ております。非公開情報が必要なメディア様には、今後お伺いさせて頂いたり、サンプル送付等させて頂いたりしますので、右記までご連絡頂けますと幸いです。

《腸活うどんに関するお問い合わせ先》

担当の大場までご連絡頂けると、速やかにお返事をさせて頂きます。

Tel:080-2853-5858

Mail: development@kijoan.com

株式会社 讃匠(さんしょう)

〒769-0203 香川県綾歌郡宇多津町浜三番丁 37番地4

担当:大場、曽田