

食塩無添加なのにおいしい！

食塩無添加 本うどん

2013年9月1日(日)新発売！

シマダヤ株式会社(社長:木下 紀夫)は、「食塩無添加 本うどん」を9月1日(日)より新発売いたします。



①食塩無添加 本うどん 1食



②食塩無添加 本うどん 3食

生活者の健康に対する意識において、塩分に対する意識は特に高く、チルド麺うどんのヘビーユーザー層の60歳以上においては約70%(※1)の方が塩分を控える傾向にあります。

「食塩無添加 本うどん」は、そんな塩分を気にされる方にとって少しでも塩分を気にせずにご飯を食べて頂きたいという思いから食塩無添加なのにうどん本来のおいしさが味わえるゆでうどんとして開発しました。

国産小麦粉を100%使用した安心素材でなめらかでコシのある食感に仕上げました。

(※1)当社調べ

1. 商品特長

- ① 食塩を不使用
- ② 国産小麦粉100%使用

2. 商品概要

商品名	①食塩無添加 本うどん 1食 / ②食塩無添加 本うどん 3食
総重量	①200g / ②200g×3
希望本体価格	①85円(税別) / ②200円(税別)
発売日	9月1日(日)
発売地域	関東・甲信越・静岡・東北・北陸・中京・近畿

[ニュースリリースに関するお問合せ]
シマダヤ株式会社 人事総務部
広報担当 飛沢・川崎
150-0021 東京都渋谷区恵比寿西1-33-11
TEL 03-5489-5511 FAX 03-5489-5507

[一般のお客様からのお問合せ]
シマダヤ株式会社 お客様相談室
150-0021 東京都渋谷区恵比寿西1-33-11
TEL 0120-014-303
受付時間:9:00-17:00 (土日・祝日・年末年始を除く)