



今年は最高品質の“プレミアム”冷し中華をお届けします

プレミアム冷し中華「涼醬麺」

2014年2月24日（月）新発売！

シマダヤ株式会社（社長：木下 紀夫）は、2014年2月24日（月）より冷し中華の新ブランド「涼醬麺」（リャンジャンメン）を発売致します。



① 「涼醬麺」黒酢スープと芝麻醬

② 「涼醬麺」焙煎ごまだれと麻辣醬

消費の多様化による高付加価値商品に対するニーズの高まりに対応する為、シマダヤ株式会社は冷し中華のラインナップとして新ブランドのプレミアム冷し中華「涼醬麺」（リャンジャンメン）を発売致します。

原料・製法・品質にこだわった究極に滑らかな麺（菱麺）に香り豊かなスープと醬（ジャン）の2つの味をまぜて食べる、麺・スープ・食べ方の全てにこだわった上質な味わいの冷し中華に仕上げました。

【商品特長】

■麺へのこだわり

良質な国産小麦粉を使用し、シマダヤ独自の製法により菱形に切り出した「菱麺」（りょうめん）は、究極の滑らかさとコシのある食感を追求した専用麺です。

■スープへのこだわり

<黒酢スープと芝麻醬（チーマジャン）>は、香り高い黒酢とコクのある芝麻醬をまぜることで生まれる贅沢な味わいが楽しめます。

<焙煎ごまだれと麻辣醬（マーマジャン）>は、コクのある焙煎ごまだれとうま辛い麻辣醬をまぜることで生まれる贅沢な味わいが楽しめます。

【商品概要】

商品名	① 「涼醬麵」黒酢スープと芝麻醬 / ② 「涼醬麵」焙煎ごまだれと麻辣醬
内容量	① 380g (めん重量 120g×2) / ② 380g (めん重量 120g×2)
希望本体価格	430 円 (税別)
発売日	2 月 24 日 (月)
発売地域	関東・甲信越・静岡・東北・北陸・中京・近畿

【本件に関するお問い合わせ】

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い合わせ先】

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)