

発売以来、大好評の「にゅうめん」シリーズ 『にゅうめん 梅と豚肉』を新発売 ～「にゅうめん」は全5種類のラインナップに～

天野実業株式会社（本社 広島、社長 兼光宏美）は、発売以来、手軽に麺と一緒に汁物を味わえることで大好評の「にゅうめん」から、『にゅうめん 梅と豚肉』を3月2日（月）より全国の店頭で発売します。



今回発売する『にゅうめん 梅と豚肉』は、梅の風味を効かせた、旨みのあるかつおだしをベースにしており、普段の食事やお弁当と一緒に楽しみいただけるほか、食欲を落としがちな夏の季節にもさっぱりとおいしく召し上がっていただける味わいとなっています。

2010年より店頭で発売している「にゅうめん」シリーズは、岡山県産の手延べ素麺と国産具材を使用し、化学調味料を無添加にするなどのこだわりに加えて、『すまし柚子』『とろみ醤油』『まろやか鶏だし』『五種の野菜』の4種類を揃えて、幅広い世代にお楽しみいただいています。お湯を注いで約30秒で食べられる手軽さも好評で、発売以来、毎年2桁のペース※で販売食数を伸ばしています。

また、「にゅうめん」シリーズでは、2014年9月に、カフェで食べるようなおしゃれな創作にゅうめん、「CAFÉ にゅうめん」シリーズも発売し、若い世代からも人気を得ています。今後も、様々な食のシーンに対応した、手軽でおいしく味わえる「にゅうめん」メニューの提案を行ってまいります。

※ 2010年～2014年当社店頭販売の「にゅうめん」シリーズの出荷実績

【商品概要】

シリーズ名	にゅうめん
商品名 (内容量)	にゅうめん 梅と豚肉 (1食/16.2g)
商品特長	さっぱりとした梅の風味と、旨みのあるだしが特長のにゅうめんです。梅・豚肉・たまご・ぶなしめじ・わかめの五種の具材入り。岡山県産手延べ素麺や国産具材使用。化学調味料は無添加です。
希望小売価格	220円(税別)
発売日	2015年3月2日(月)
販売目標	15万食(発売～同年12月31日まで)

<夏にお勧めの食べ方提案>

お湯を注ぎ、温かいお食事としてお楽しみいただくほかに、暑い夏には、さっぱりと味わうことのできる「冷やしにゅうめん」もお勧めです

●冷やしにゅうめんの作り方

① 器にブロックを入れる。

② 120mlの熱湯を注ぎ、一旦溶かす。

③ **氷(5～6個)を入れて** しっかりかき混ぜて冷やす。

【お客様からのお問い合わせ先】

アマノフーズお客様相談室
 電話：0120-988-668 (通話料無料)
 受付時間：月～金曜日 9時～17時 (土・日曜・祝日は除く)

【ニュースリリースに関するお問い合わせ先】

天野実業株式会社 広報部
 電話：03-5295-7335 FAX：03-5295-7336
 〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町2丁目7番15号 和光堂神田ビル5階