

わさびが香るさわやかな夏季限定のにゅうめん  
『夏のにゅうめん』新発売  
～暑い夏には氷を入れて、冷やしにゅうめんもおすすめ～

天野実業株式会社(本社 広島、社長 兼光宏美)は、季節に合わせた味わいで好評をいただいている「四季のにゅうめん」シリーズから、『夏のにゅうめん』を通信販売限定で、5月20日(水)より発売します。



今回発売する『夏のにゅうめん』は、わさびの風味を効かせた鶏塩だしをベースにして、暑い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に仕上げています。化学調味料無添加で、具材には鶏肉・おくら・ねぎ・みずな・鶏卵加工品の他に、麺には国産の手延べ素麺を使用しています。お湯を注ぐと30秒でお召し上がりいただけるので、忙しい朝やオフィスでのランチなど様々なシーンでお召し上がりいただけます。

また、暑い夏の日には氷を入れて冷やしてお召し上がりいただく「冷やしにゅうめん」としてもおすすめです。

「にゅうめん」シリーズ※<sub>1</sub>は、アマノフーズのおみそ汁に続いて人気のジャンルで、和風だしをベースとした様々な味わいを販売している他、2014年9月からはカフェで食べるようなおしゃれな創作にゅうめんとして、「CAFÉ にゅうめん」シリーズ※<sub>2</sub>を発売し、幅広い世代から人気を得ています。さらに2014年秋には季節に合わせた具材や彩りにこだわった、「四季のにゅうめん」シリーズ※<sub>3</sub>を発売しており、今回がその4品目となります。「季節を感じられる」「食材の香りが良い」など、7割以上のお客様が「今後も購入したい」※<sub>4</sub>と大変好評をいただいている人気のシリーズとなります。

天野実業は、「おみそ汁」や「にゅうめん」をはじめとして雑炊・リゾット・シチューなど、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フリーズドライ食品を開発・販売して、お客様の食卓を豊かにする創造企業を目指してまいります。

※1「にゅうめん」シリーズは、国産の手延べ素麺を使用した化学調味料無添加の和風味の商品です。店頭では、『にゅうめん すまし柚子』『同 とろみ醤油』『同 まろやか鶏だし』『同 五種の野菜』『同 梅と豚肉』の5種類を販売しています。通信販売では、『にゅうめん すまし柚子』『同 とろみ醤油』『同 まろやか鶏だし』『同 五種の野菜と味噌』の4種類を販売しています。

※2「CAFÉ にゅうめん」シリーズは、『CAFÉ にゅうめん 豆乳仕立てのちゃんぽん』『同 3種のきのこクリーム』『同 彩り野菜のグリーンカレー』の3種類を販売しています。

※3「四季のにゅうめん」シリーズは、『秋のにゅうめん』『冬のにゅうめん』『春のにゅうめん』の3種類を販売しています。

※4「四季のにゅうめんのご購入者」へのアンケート(N=282)による。2014年10月7日～11月30日実施。

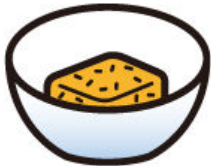
## 【商品概要】

シリーズ名	四季のにゅうめん
商品名 (内容量)	夏のにゅうめん (1食/17g)
商品特長	さわやかなわさび風味が特長の鶏塩だし仕立ての夏季限定のにゅうめんです。具材は、そうめん、鶏肉、おくら、鶏卵加工品、ねぎ、みずなを使用しています。国産の手延べ素麺を使用し、化学調味料は無添加です。
発売日	2015年5月20日(水)
販売価格	880円(税別)/箱(4食入り)
販売数量	限定5千箱

## ●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

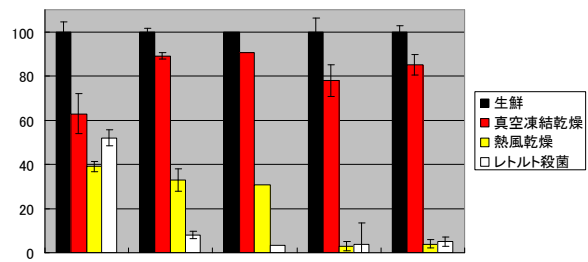
**氷(5~6個)**  
**を入れて**  
しっかりかき混ぜて冷やす。



### <フリーズドライの5つの特長>

- ① 作りたてのおいしさが味わえます。
- ② ビタミンなどの栄養素が損なわれにくいです。  
※右図参照
- ③ お湯を注ぐだけだから簡単・便利です。
- ④ 常温で長期保存が可能です。
- ⑤ 軽いので持ち運びに便利です。

【生鮮を100とした時のビタミンC含量割合】



2008年第55回日本食品科学工学会で発表した滋賀県立大学と天野実業の共同研究のデータ

### 【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