

ご要望にお応えして麺が2倍に増量！『たっぷりにゅうめん』シリーズ

～さらに、料理のアレンジに便利な麺だけの『フリーズドライそうめん』も新発売！～

天野実業株式会社（本社 広島、社長 兼光宏美）は、お湯を注いで1分で出来る『たっぷりにゅうめん 鶏南蛮風スープ』『たっぷりにゅうめん 柚子のすまし仕立て』『たっぷりにゅうめん 蟹のかきたまスープ』の3種の味わいを通信販売限定で、5月20日（水）より発売します。



今回発売する『たっぷりにゅうめん』は、アマノフーズでも人気の「にゅうめん」シリーズにおいて、一部のお客様からいただいている「もう少しそうめんの量を増やして欲しい！」といったご意見にお応えして開発されました。フリーズドライ製法によるそうめんの「麺」と具入りスープ「鶏南蛮風スープ」「柚子のすまし仕立て」「蟹のかきたまスープ」を組み合わせると、従来の約2倍のボリュームの麺量が食べられる、新たなスタイルの「にゅうめん」です。

3種の具入りスープはそれぞれだしを効かせた和風仕立てになっており、具材はフリーズドライ製法ならではの色・香り・食感をお楽しみいただける他、全て国産具材のみの使用で、化学調味料無添加のこだわりです。お湯を注いでわずか1分で出来るお手軽でボリューム感のある『たっぷりにゅうめん』は、手早く済ませたい昼食や、塾や部活動などで忙しいお子様の軽食にもお勧めの商品です。

また、今回は商品名を『フリーズドライそうめん』として、そうめんだけの発売も実現しました。麺を茹でる必要がないので、鍋などの調理具の準備や後片付けの手間もありません。お湯を注いでわずか1分で美味しく召し上がることができるそうめんです。

夏場は、水でしめて冷たいそうめんとして楽しめる他、お好きな汁に入れて自分好みのにゅうめんにすることもできます。さらに、お湯で戻した『フリーズドライそうめん』を炒めものに加えて、沖縄料理のそうめんチャンプルーや、オクラなどの夏野菜と一緒に和えてお惣菜の一品にと、いつものお料理を簡単にアレンジでき、毎日の献立づくりの“お役立ち素材”として広くご利用いただけます。

天野実業は、フリーズドライ食品のパイオニア企業として、お湯を注ぐだけで手軽に食べられるフリーズドライ食品の商品開発に加えて、様々な食のシーンに対応して満足度を追求したメニューの新スタイルも提案することで、お客様の生活を豊かにする創造企業を目指してまいります。

－ 『たっぷりにゅうめん』の商品概要－

シリーズ名	たっぷりにゅうめん			
	①具入りスープ	②具入りスープ	③具入りスープ	④そうめん
商品名 (内容量)	鶏南蛮風スープ (1食/10g)	柚子のすまし仕立て (1食/7.5g)	蟹のかきたまスープ (1食/10.5g)	フリーズドライそうめん (1食/17g)
商品特長	鶏肉と長ねぎの旨みが、醤油の香り豊かなつゆに溶け込んだコクのある一杯です。国産具材使用。化学調味料無添加。	かつおと昆布、椎茸の合わせだしに、かき玉子、ほうれん草、椎茸が入り、柚子の香りが心地よい一杯です。国産具材使用。化学調味料無添加。	蟹の旨みをふっくらとしたかきたまで包みました。昆布などの和風だしで上品に仕上げた一杯です。国産具材使用。化学調味料無添加。	つるっとした食感と手延べ麺ならではのコシとのおど越しのよさが楽しめます。国産手延べ素麺使用。化学調味料無添加。
販売価格	・ 単品：833円(税抜)／箱(6食入り) ①～③のいずれか1種×3食 + ④×3食 = 計6食 ・ アソート：833円(税抜)／箱(6食入り) ①～③の3種×各1食 + ④×3食 = 計6食			
発売日	2015年5月20日(水)			
販売目標	3万箱(発売～同年12月31日まで)			

－ 『フリーズドライそうめん』の商品概要－

商品名 (内容量)	フリーズドライそうめん *上表④の単品販売です。 (1食/17g)
商品特長	お湯を注いで1分で戻る「フリーズドライそうめん」。つるっとした食感と手延べ麺ならではのコシとのおど越しのよさが楽しめます。国産手延べ素麺使用。化学調味料無添加。
販売価格	444円(税別)／箱(4食入り)
発売日	2015年5月20日(水)
販売目標	3千箱(発売～同年12月31日まで)

通信販売での 購入方法	■電話：0120-3046-81(通話料無料) 受付時間：9～19時/日・祝日を除く
	■アマノフーズ公式オンラインショップ URL： http://amanofd.jp (24時間受付)

【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
--