

2021年2月25日

～ 冷たいスープで食べる、春夏向け和風ラーメンが登場 ～

「和風涼麺 鯛だしゆず風味・鴨だししょうゆ」2品を新発売

伊藤ハムグループの株式会社菊水（本社：北海道江別市、社長：種村洋一郎）は、和素材を使用した「和風涼麺」シリーズより、だしの利いた「鯛だしゆず風味」「鴨だししょうゆ」の2品を発売します。

【 商 品 特 長 】
ポイント① 和だしの旨み

「鯛だしゆず風味」は、国産真鯛使用の魚醤に、高知県産ゆず果汁を合わせた、塩味がベースのすっきりとした味わいのスープです。「鴨だししょうゆ」は醤油をベースに鴨エキスを使用し、ネギ油を加えることで鴨の風味に香ばしさをプラスしました。これからの季節にぴったりな、ひんやりおいしい自慢のスープで食べる和風ラーメンです。

ポイント② 和だしに合うこだわりの生麺

良質の北海道産小麦を100%使用し、ツルツル・もちもちとした食感に仕上げました。喉ごしの良さが味わえる平打ちタイプの生麺で、旨みあるスープによく絡みます。



- 【 商品名 & 内容量 】 和風涼麺 鯛だしゆず風味 2人前 280g (めん重量 90g × 2)、スープ添付
 和風涼麺 鴨だししょうゆ 2人前 290g (めん重量 90g × 2)、スープ添付
- 【 希望小売価格 】 各 400円 (税込) (既存品も同様)
- 【 発売地区 】 全国
- 【 発売時期 】 2021年3月5日

本リリースに関するお問い合わせ先	伊藤ハム米久ホールディングス株式会社 総務部広報室 篠原、太田 Tel:03-5723-6889 Fax:03-5723-2112
商品に関するお客様のお問い合わせ先	伊藤ハム お客様相談室 フリーダイヤル:0120-01-1186

※本資料は、大阪商工記者会に配布します。