

2022年2月22日



～ 北海道産原料にこだわった、コク深いまぜそば ～

**「献立の匠バター醤油まぜそば2人前」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、「献立の匠」シリーズより、魚介の旨みが後をひく「バター醤油まぜそば2人前」を発売します。

**【商品特長】****ポイント① たれのコクと味の広がりがかせになる**

「菊水」ならではの北海道産原料にこだわって仕上げました。コク深いたれにするために、濃口醤油とたまり醤油をベースに、「北海道産バター」「北海道産玉ねぎ」を加えています。また、「北海道産ホタテエキス」に、昆布エキス、オイスターソースなどの魚介の旨みをブレンドすることで、味わいに幅を持たせました。

**ポイント② たれと良く絡む、縮れ平打ち麺**

まぜそばのトレンドである平打ち麺を使用しています。ほどよい縮れ加減で、コク深いたれやトッピングと良く絡みます。ねぎやコーンなど、好きな野菜をトッピングするのもおすすめです。

〈 新商品 〉



〈 シリーズ品 〉



【商品名 & 内容量】 献立の匠バター醤油まぜそば2人前 334g  
(めん重量 110g × 2、スープ 57g × 2)

【希望小売価格】 430円 (税込)

【保存温度】 10℃以下

【発売地区】 全国

【発売時期】 2022年3月1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、東商記者クラブ、大阪商工記者会に配布します。