

2014年(平成26年)4月30日

No.66-10

老舗そば店監修の粋な江戸蕎麦の味わい
まっすぐでのどごしの良い生めん風ノンフライそばの逸品

明星 ^{えどそば}江戸蕎麦 ^{さらしなぬのや}更科布屋監修 5食パック

2014年6月2日(月) 全国で新発売

明星食品株式会社(社長:松尾昭英)は、東京の老舗そば店「更科布屋」監修による、江戸蕎麦の味わいを再現した生めん風ノンフライそばの袋めん『明星 江戸蕎麦 更科布屋監修 5食パック』を、2014年6月2日(月)に全国で新発売いたします。



東京・芝大門の老舗そば店「更科布屋」は、寛政3年(1791年)の創業以来、一子相伝の味を受け継ぎ江戸の食文化を伝えてきた格式と技術を継承する名店として知られています。

今回の新商品『明星 江戸蕎麦 更科布屋監修 5食パック』は、江戸時代から続くそばの名店の監修のもと、まっすぐで、のどごしの良い「江戸蕎麦」の粋な味わいを、明星食品独自のノンフライ製法で再現しました。噛むほどにそば粉の風味が口に広がる、歯切れの良いそばに、鰹のだしとしっかりした味のかえしを絶妙なバランスでブレンドした、関東風のそばつゆを合わせました。丸大豆醤油を使用した、まるやかな旨みをもったそばつゆは、「ざる」でも、「かけ」でもお手軽に楽しめます。

■ 商品の概要

商 品 名	明星 江戸蕎麦 更科布屋監修 5食パック
内 容 量	101g(めん75g)×5食
JANコード	4902881055185
荷 姿	(101g×5食パック)×6入×3ケース=1梱
希望小売価格	500円(税別)
発売日及び発売地区	2014年6月2日(月)に、全国で新発売

■ 商品の特長

- め ん : 表面が滑らかでのどごしが良い、生めん風のノンフライストレートそばです。ほどよいコシがあり、噛むほどにそば粉の風味が口に広がります。
- つ ゆ : 鰹のだしとしっかりとした味のかえしをバランスよく合わせた、関東風のそばつゆです。味の決め手となる醤油は丸大豆醤油を使用した、ざるでも、かけでも、そばの旨さを引き立てるまろやかでコクのある液体のつゆに仕上げました。

本件に関するお問い合わせは、下記までお願いいたします。

一般のお客様
明星食品株式会社 お客様サービス室 TEL 0120-585-328