

2015年(平成27年)8月18日

No.67-21

“弾力のある麺×濃厚スープ”

麺とスープの最高の組み合わせにこだわった一杯！

明星 麺の底力 東京背脂豚骨 ノンフライ太麺

明星 麺の底力 濃厚魚介鶏白湯とノンフライ中太麺

2015年9月7日(月) 全国で新発売

明星食品株式会社(社長:松尾昭英)は、弾力のあるノンフライ麺と濃厚スープの組み合わせにこだわったどんぶり型カップめん『明星 麺の底力 東京背脂豚骨 ノンフライ太麺』と『明星 麺の底力 濃厚魚介鶏白湯とノンフライ中太麺』の2品目を、2015年9月7日(月)に全国で新発売いたします。



『明星 麺の底力』ブランドは、濃厚なラーメンスープと独自製法による弾力のあるノンフライ麺の組み合わせにこだわった、20代から30代男性のカップめんヘビーユーザーが満足できる食べ応えを訴求する新ブランド商品です。

『明星 麺の底力 東京背脂豚骨 ノンフライ太麺』は、しっかりとしたコシのノンフライ太麺に、背脂を浮かべたコクのある豚骨スープを組み合わせ、食べ応えのある濃厚背脂豚骨ラーメンに仕上げました。

また、『明星 麺の底力 濃厚魚介鶏白湯とノンフライ中太麺』は、もっちりとした食感のノンフライ中太麺に、じっくりと炊き出したチキンをベースに魚介の旨みを加えた鶏白湯スープを組み合わせ、食べ応え満点の濃厚魚介鶏白湯ラーメンです。

■ 商品の概要

商品名	明星 麺の底力 東京背脂豚骨 ノンフライ太麺	明星 麺の底力 濃厚魚介鶏白湯とノンフライ中太麺
内容量	97g(めん65g)	95g(めん65g)
JANコード	4902881413671	4902881413664
荷姿	97g×12入=1ケース	95g×12入=1ケース
希望小売価格	208円(税別)	
発売日及び発売地区	2015年9月7日(月)に、全国で新発売	

■ 商品の特長

<明星 麺の底力 東京背脂豚骨 ノンフライ太麺>

- めん : 表面はつるみがあり中心部はしっかりしたコシがある、幅広で弾力の強い食感に仕上げた、食べ応えのあるノンフライ太麺です。
- スープ : 豚骨を炊き出した濃厚なスープをベースに、ローストしたガーリック、やコショウを加え味に深みを付け、背脂を浮かべて濃厚感を高めた豚骨スープです。
- かやく : チャーシュー、メンマ、ネギを組み合わせたオーソドックスな具材です。

<明星 麺の底力 濃厚魚介鶏白湯とノンフライ中太麺>

- めん : しなやかでありながらも、中心部はしっかり締まった、もっちりとした弾力のあるノンフライ中太麺です。
- スープ : じっくりと炊き出したチキンをベースに、ガーリックや白菜などで味に奥行きを加え、カツオや煮干の旨みを合わせて特長を付けた鶏白湯スープです。
- かやく : チャーシュー、メンマ、ネギ、輪切り唐辛子を組み合わせたオーソドックスな具材です。

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