

平成 28 年 10 月 26 日

報道関係 各位

株式会社播磨喜水

手延べ麺の播磨喜水 紀ノ國屋フェアで東京初出展

手延べ麺をメインに販売する株式会社播磨喜水（本社：兵庫県姫路市、代表取締役：中島 誠一郎）は、11月4日（金）～11月9日（水）の期間、紀ノ國屋インターナショナル店（〒107-0061 東京都港区北青山3-11-7 AOBビル地下1階）にて行われる鍋物フェアに参加いたします。そこで、手延べ麺の播磨喜水を、冬のお鍋の〆麺として販売させていただくことになりました。今回、鍋物の中でも人気の高い寄せ鍋とすき焼きの2種の〆麺をご用意し、新たな手延べ麺の可能性をPRさせていただきます。

この機会に東京エリアの皆様へ、播磨からお届けする手延べ麺播磨喜水を発信すると共に、播磨の文化・魅力をお伝え致します。

【1. 開催概要】

- 開催期間：平成 28 年 11 月 4 日（金）～11 月 9 日（水）
- 販売場所：紀ノ國屋インターナショナル店
（〒107-0061 東京都港区北青山3-11-7 AOBビル地下1階）
- 営業時間：9：30～21：30
- 主催：株式会社紀ノ國屋
- 紀ノ國屋ホームページ：<http://www.e-kinokuniya.com/>

※期間中、時間区切りでの試食販売もさせていただきます。

【2. 会社概要】

- 商号：株式会社播磨喜水
- 代表者：代表取締役 中島 誠一郎
- 本社所在地：〒670-0944 兵庫県姫路市阿保甲 878
- 設立：2015年2月
- 主な事業内容：手延べ麺の製造、販売
- ホームページ：<http://harima-kissui.jp/>

【3. イベント期間販売対応者】

- 代表取締役：中島 誠一郎 、 支配人：辻本 龍樹 、 松本 理子
姫路店舗販売員 4名
- ※対応者は日程により変わります。

【3. お問い合わせ先】

- 株式会社播磨喜水 姫路店：〒670-0921 姫路市綿町 76 こうしんビル1F
- 電話番号：0120-507941 担当：松本

会社情報

会社名 株式会社 播磨喜水
所在地 〒670-0944 姫路市阿保甲878
電話 079-285-0551
設立 2015年2月
代表者 代表取締役 中島 誠一郎
資本金 1000万円
事業内容 手延べ麺の製造、販売



播磨喜水 姫路店

ご購入や商品に関するお問い合わせ

 0120-507941

受付時間 10:00~18:00 (日・祝・年末年始除く)

FAX 079-285-0552

E-mail info@harima-kissui.jp

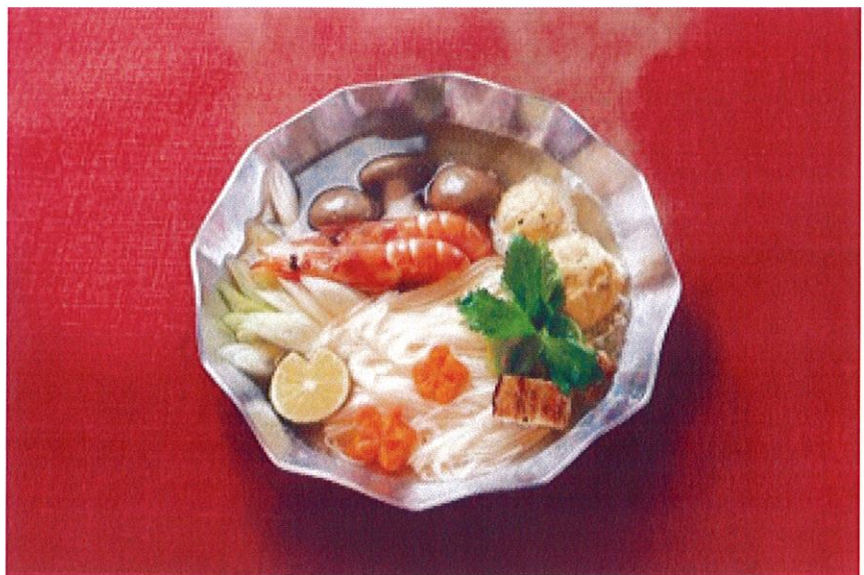
紀ノ國屋インターナショナル店での鍋物フェア 料理イメージ写真

販売期間：11月4日（金）～11月9日（水） 鍋フェア開催期間中

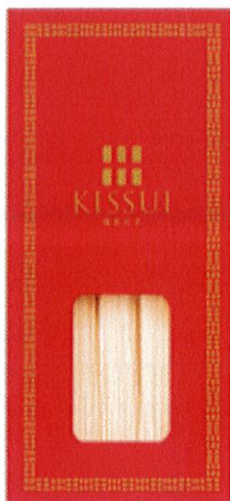
販売場所：〒107-0061 東京都港区北青山3-11-7 AOビル地下1階

株式会社 紀ノ國屋 インターナショナル

寄せ鍋のみに、播磨喜水「白」(iTQi三ツ星賞受賞) 1620円/1箱5束入



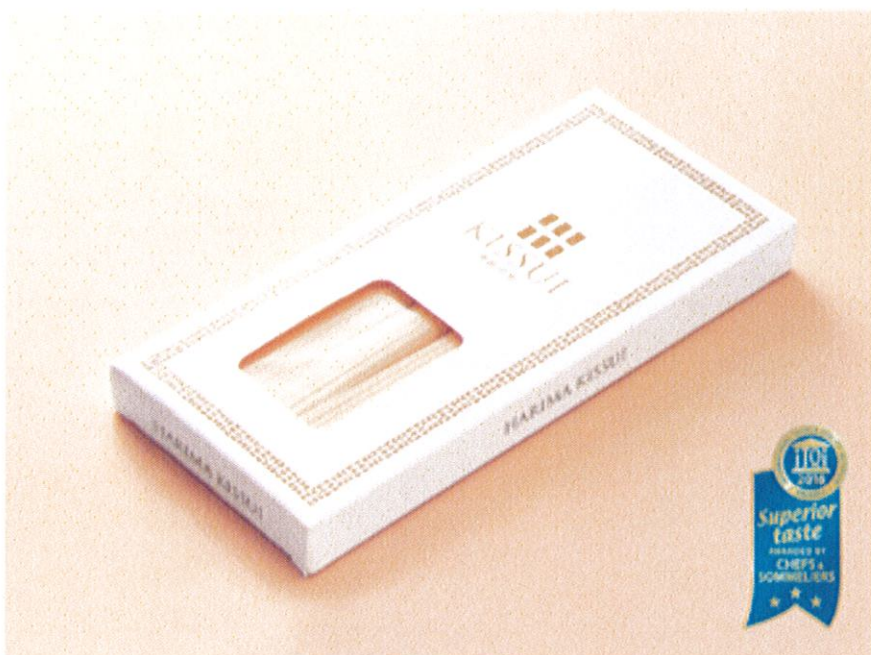
すき焼きのみに、播磨喜水「赤」1620円/1箱5束入



商品紹介

播磨喜水 白 1,620円 (税込)

茹で上げると、美しいつやと透明感の白い麺は、播磨喜水の看板手延べ麺です。素材にこだわり、真心を込めてやさしく育てるように手延べながらじっくり熟成させおいしさを引き出しています。十分に熟成させた麺は、そのままでも美味しく、さまざまなお料理と相性抜群です。



播磨喜水「白」
2016 iTQi Superior taste
最高ランク「三ツ星」を受賞。

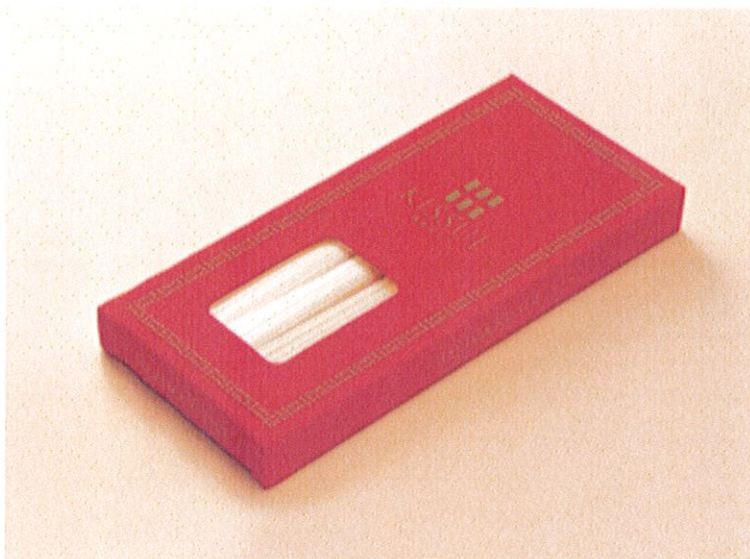


iTQiとは、International Taste & Quality Institute (国際味覚審査機構)の略称です。ブリュッセル(ベルギー)に本部を置き、世界中の食品・飲料品の「味」の審査をし、優れた製品を表彰・プロモーションしています。審査員は、ヨーロッパで最も権威のある調理師協会および国際ソムリエ協会(ASI)に属する一流シェフやソムリエで構成されています。

商品紹介

播磨喜水 赤 1,620円（税込）

看板麺「白」の香りをそのままに、食べ応えのある食感と旨味を増す太さと厚みに、こだわりました。茹で上がりに、1分程度の蒸らしを加えることで、クセになる豊かな食感と、透明感が引き出されます。濃いめのソースを絡めたり、魚介や肉と合わせて。しっかりとした麺の存在感をご堪能ください。



播磨喜水 黒

1,296円（税込）

黒麦（そば）粉を使った黒い麺は、黒麦の香りとすっきりとした旨味が魅力の手延べ麺です。茹でやすく、調理しやすく、ヘルシーな黒は、シャキッと辛味大根をそえてつゆで、彩り豊かな野菜とサラダ仕立てで、おいしいお出汁をはったあたたかいお椀で…お召し上がりください。

