



北海道

NEWS RELEASE

2017年8月9日

～札幌の人気店 175° DENO 担担麺 店主監修～ まぜめん職人 汁なし担担麺 を新発売

株式会社菊水(本社：北海道、社長：杉野邦彦)は、しびれる辛さがクセになる「まぜめん職人 汁なし担担麺 2人前」を新発売いたします。



【まぜめん職人汁なし担担麺 2人前】

■コンセプト

ポイント①	しびれる辛さが人気の「汁なし担担麺」は、まさに今話題のトレンドメニュー。札幌で人気の担担麺専門店「175° DENO 担担麺」の味わいをご家庭用にアレンジしました。
ポイント②	具入りのたれをそのままかけるだけだから、調理が簡単！ ご家庭で、水菜などの生野菜を添えるだけで、本格的な味わいが楽しめます。

■商品特長

めん	良質な小麦粉を使用し、麺粒・麺帯・麺線と三段階でしっかりと熟成させる札幌ラーメンの製法で作った、コシと弾力のある“もちり太麺”です。
たれ	濃厚なごまだれをベースに、味がしっかりしみた旨ミンチ(大豆と豚肉のミンチ)を加え、数種類の香辛料でしびれる辛さに仕上げました。

■商品情報

商品名	まぜめん職人 汁なし担担麺 2人前
内容量	308g(めん重量 110g×2)、担担だれ添付
希望小売価格	350円(+消費税)
販売地区	全国
発売時期	2017年8月21日(月)

株式会社 菊水

〒067-0051 北海道江別市工業町19番地の6
TEL : 011-383-5052 FAX : 011-385-4326

代表取締役社長 杉野 邦彦
商品開発部長 中川 宣幸