

常温保存で買い置きができる 「長持ち麺®」釜玉風うどん 1食 新発売 2021年3月1日(月)より発売開始

シマダヤ株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長 木下紀夫)は2021年3月1日(月)より、「長持ち麺®」釜玉風うどん 1食を新発売します。

完全密封包装で常温保存可能な「長持ち麺®」ブランドに、釜玉風うどんをラインアップします。国産小麦粉を100%使用したもちもち食感のうどんとだし醤油のセットになっています。うどんを電子レンジで温め、生玉子※1、添付のつゆと混ぜるだけでお召しあがりいただけます。※1 生玉子は付いておりません。ご家庭でご準備ください。



商品特長

【めん】

国産小麦粉を100%使用した、もちもち食感が特長のうどんです。

【つゆ】

かつおのだしがしっかりと利いただし醤油つゆです。

商品概要

商品名	「長持ち麺®」釜玉風うどん 1食		
めん重量	170g	賞味期間	100日間(常温)
希望本体価格	140円(税抜)	発売日	3月1日(月)
発売地域	関東・甲信越・静岡・東北・北陸・中京・近畿・中国・四国		