

もちもち太麺に濃厚たれを絡めて食べる 冷凍「シマダヤの鶏白湯まぜそば」新発売

2022年3月1日(火)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2022年3月1日(火)より、冷凍「シマダヤの鶏白湯まぜそば」を新発売します。

もちもちとした食感の中華めんに、濃厚たれと国産のゆで野菜がついた、冷凍の具付きまぜそばです。小麦胚芽を練りこみ風味豊かに仕上げたもちもち食感の太麺に、濃厚なたれがよく絡みます。たれは鶏油の香りと鶏白湯の旨みが特長の濃厚な味わいです。電子レンジで温めてまぜるだけの簡単調理です。



商品特長

【めん】

小麦胚芽と小麦ふすま入りの、小麦の風味が良いもちもちとした食感の太打ち麺です。

【たれ】

鶏油の香りと、鶏白湯・鶏肉・豚肉のコクと旨味のある醤油ベースの濃厚たれです。

【具材】

彩り豊かな国産のゆで野菜(キャベツ、小松菜、にんじん)です。

商品概要

商品名	冷凍「シマダヤの鶏白湯まぜそば」		
めん重量	180g	賞味期間	1年間
希望本体価格	420円(税抜)	発売日	3月1日(火)
販売エリア	関東・甲信越・静岡・東北・北陸・中京・近畿・中国・四国		