

電子レンジ調理でもなめらかなのどごし！

冷凍 更科そば 新発売

2026年3月1日(日)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 社長執行役員 岡田賢二)は2026年3月1日(日)より、冷凍 更科そば 3食(絹挽きそば粉使用)〈ミニダブル〉を新発売します。

きめの細かい“絹挽きそば粉”^{※1}を五割使用した、ほのかな甘みと歯切れの良さが特長の、白く透明感のある冷凍更科そばで、電子レンジ調理も可能です。

凍ったまま半分に割って使える便利なくミニダブル製法です。

※1 絹挽きそば粉とは、なめらかな食感を表現するきめの細かいそば粉のことです。



商品特長

- ・きめの細かい“絹挽きそば粉”を五割使用し、なめらかなのどごしを実現
- ・独自の配合により、更科そばの特長でもある適度な弾力とコシを再現
- ・電子レンジ調理でもなめらかなのどごしのそば

商品概要

商品名	冷凍 更科そば 3食(絹挽きそば粉使用)〈ミニダブル〉		
内容量	480g(3食入)	賞味期間	12ヶ月
希望本体価格	596円(税抜)	発売日	3月1日(日)
販売エリア	関東・甲信越・静岡・東北・北陸・中京・近畿・中国・四国		

〔お客様向けお問合せ先〕シマダヤ株式会社 お客様相談室 TEL:0120-014303