

2018年1月11日

エバラ食品工業株式会社

エバラ食品 2018年春夏新商品 あえるだけでコクうまうどんが楽しめる！

「プチッとうどんの素 ぎょかいとんこつしょうゆあじ 魚介豚骨醤油味」新発売

エバラ食品工業株式会社（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：宮崎 遵）は、2018年2月9日（金）より、「プチッとうどんの素 魚介豚骨醤油味」を全国で発売いたします。また、昨年引き続き「プチッとうどんの素 和風おろし」を季節限定で発売いたします。



プチッとうどんの素 魚介豚骨醤油味

豚骨と魚介のうまみが詰まった甘めのしょうゆだれに、ガーリックの香りを効かせ、濃厚な味わいに仕上げました。ゆでたうどんにお好みの具材をトッピングして、本品とあえるだけの手軽さでこだわりのうどんメニューを味わうことができる“1個で1人前の麺用調味料”です。

商品名	発売日	内容量	小売参考価格	発売地区
プチッとうどんの素 魚介豚骨醤油味	2月9日	22グラム×4	250円（税抜） 270円（税込）	全国

「プチッとうどんの素」は、手軽にこだわりのうどんメニューが1人前から楽しめる“1個で1人前の麺用調味料”です。1人前ずつポーション容器に入っているので、人数や利用シーンに合わせて手軽に使うことができ、いつでも開けたてのおいしさをお楽しみいただけます。今回、「プチッとうどんの素 魚介豚骨醤油味」と「同和風おろし」を発売することで、全4品のラインアップとなります。

■「プチッとうどんの素」シリーズ

季節限定発売

新発売



釜玉風



和風おろし



カレー煮込み



魚介豚骨醤油味

「プチッとうどんの素 魚介豚骨醤油味」は、ゆでたうどんにお好みの具材をトッピングして、本品とあえるだけの手軽さで、外食店で人気の“まぜそば”風のうどんを楽しむことができます。豚骨と魚介のうまみが詰まった甘めのしょうゆだれに、ガーリックの香りを効かせることで、男性や食べ盛りの中高生でも満足できる濃厚な味わいに仕上げました。

近年、外食店では“台湾まぜそば”や“汁なし担々麺”など、麺とたれをあえて食べる、汁なしタイプの麺メニューが人気となっています。魚介豚骨の濃厚な味わいは男性を中心に高い人気があり、本品を使うことで、家庭で手軽にしっかりとした濃厚な味わいの麺メニューを楽しむことができます。

エバラ食品は「プチッと調味料」の提供価値をさらに拡大することで、さらなるお役立ちを目指してまいります。

■ あえるだけの手軽さを徹底的に訴求！

共働き世帯の増加や子どものおけいこ事などで、食事時間がばらばらという家族が増加しています。家庭での常備率が高いうどんと一緒にあえるだけの手軽さを訴求するとともに、時短・簡便・個食ニーズに対応した“お助け常備調味料”としてメニュー提案を強化してまいります。

また、肉や野菜と一緒に炒めた“焼うどん”や中華麺と合わせた“汁なしラーメン”などの汎用メニューや、おけいこ事に行く前の軽食やお弁当などの利用シーンを訴求します。

まぜそば風



魚介とんこつ焼うどん



汁なしラーメン



まぜそば風弁当



本件に関するお問い合わせ

■ 報道関係の方のお問い合わせ

エバラ食品工業株式会社 広報室 電話 045-226-0234 / FAX 045-650-9025

■ お客様のお問い合わせ

エバラ食品工業株式会社 お客様相談室 電話 0120-892-970(フリーダイヤル)