

2019年1月11日

エバラ食品工業株式会社

## エバラ食品 2019年 春夏新商品 ゆでたうどんにあえるだけ！「プチッとうどん」新発売 “1個で1人分”のポーション容器入りうどん調味料

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、2019年2月8日（金）より、「プチッとうどん 釜玉うどん」「同 すだちおろしうどん」「同 魚介とんこつ醤油味」「同 焼うどん コクうま醤油味」の4品を全国で発売いたします。



プチッとうどん  
釜玉うどん

焼津産かつお節と瀬戸内産煮干しの香り高いだしに、甘さを加えた讃岐風のしょうゆだれです。まろやかな味わいです。



プチッとうどん  
すだちおろしうどん

大根おろしに国産スタチを効かせ、焼津産かつお節と北海道産真昆布の合わせだしを加えたさっぱりとした味わいです。



プチッとうどん  
魚介とんこつ醤油味

とんこつと魚介のうまみがつ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た濃厚な味わいです。



プチッとうどん  
焼うどん コクうま醤油味

鶏がらだしにオイスターソースとエビのうまみを加え、炒め野菜とたまり醤油の風味を効かせた香ばしい味わいです。

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 釜玉うどん	2月8日	23グラム×4	230円（税抜） 249円（税込）	全国
プチッとうどん すだちおろしうどん		22グラム×4		
プチッとうどん 魚介とんこつ醤油味				
プチッとうどん 焼うどん コクうま醤油味				

「プチッとうどん」は、ゆでたうどんにサッとあえるだけの手軽さで、本格的なこだわりの麺メニューが楽しめる“1個で1人分のうどん調味料”です。1人分ずつポーション容器に入っているため、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。

ラインアップは、だしの豊かな香りとうまみが楽しめる「プチッとうどん 釜玉うどん」、スタチのさわやかな香りが広がる「同 すだちおろしうどん」、パンチのある濃厚な味わいの「同 魚介とんこつ醤油味」、まるで炒めたような香ばしさが楽しめる「焼うどん コクうま醤油味」の4品です。

共働き世帯の増加を背景に、時短・簡便へのニーズが高まっています。「プチッとうどん」を発売することでうどんなどの麺料理を1人分から手軽に楽しむ新しい食機会を創出してまいります。



## ■ 水っぽくならず、焼かずに完成する焼うどん

全国で広く親しまれている“焼きうどん”は、地域や家庭によってソースやみそ、塩など味付けが多岐にわたります。家庭では、ソースやしょうゆなどの基礎調味料が多く使われていますが、水っぽくなってしまふ、好みの味付けに仕上がらないといった不満を感じている方も多く存在します。

「プチッとうどん 焼うどん コクうま醤油味」を使えば、味付けに失敗することなく、サッとあえるだけで香ばしい味わいの“焼きうどん”が手早く完成します。鶏がらやオイスターソースのうまみをプラスすることで、どなたにもご満足いただける味わいとなっています。



## ■ 包丁も火も使わずカンタン！手軽さを徹底的に訴求

うどんにサッとあえるだけで完成する「プチッとうどん」の手軽さをさらに訴求するため、冷凍うどんやチルドうどんとの関連販売を強化してまいります。特に、電子レンジで加熱ができる冷凍うどんなら“釜玉うどん”や“焼きうどん”などのメニューが火を使わずに完成します。

トッピングする具材を変えるだけでさまざまなうどんメニューが楽しめるのもポイントです。温泉卵やかつお節だけでなく、カット野菜、揚げ玉、ツナ缶、納豆といった包丁や火を使わずに食べることで、時間や手間をかけたくない時の食事や、暑い夏にもおすすめのメニューとして訴求してまいります。



エバラ食品は「こころ、はずむ、おいしさ。」を提供し、「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。

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)