

2019年7月4日

エバラ食品工業株式会社

エバラ食品 2019年 秋冬新商品 「プチッとうどん 鶏だしうどん」「プチッとうどん カレーうどん」発売 秋冬限定の煮込みシリーズ “冬のプチッとうどん”

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8月5日（月）より、「プチッとうどん 鶏だしうどん」「同 カレーうどん」を発売いたします。



プチッとうどん
鶏だしうどん

鶏のうまみが凝縮したスープに、北海道産昆布のうまみと瀬戸内の藻塩を合わせました。ユズがほんのりと上品に香る、まろやかな味わいです。



プチッとうどん
カレーうどん

16種類のスパイスやハーブをブレンドしたカレーに、焼津産かつお節を合わせました。豚肉とタマネギのコクを加えた、奥深い味わいです。

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 鶏だしうどん	8月5日	40グラム×3	230円（税抜）	全国
プチッとうどん カレーうどん		43グラム×3	249円（税込）	

「プチッとうどん」は、手軽にこだわりのうどん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。今回発売する秋冬限定の“冬のプチッとうどん”は、本品をうどんと一緒に煮込むだけで、本格的な煮込みうどんが完成します。

「プチッとうどん 鶏だしうどん」は、外食店で人気の高い濃厚なのにあっさりとした鶏白湯（トリパイタン）スープを家庭で手軽にお楽しみいただけます。鶏のうまみが凝縮した白湯スープに北海道産昆布のうまみと瀬戸内の藻塩、ユズの香りを効かせ、まろやかながらすっきりとした後味に仕上げました。

「同 カレーうどん」は、ターメリックやコリアンダーなど16種類のスパイスとハーブをブレンドしたカレーに、焼津産かつお節のうまみを合わせました。豚肉のうまみとタマネギのコクを加えているので、具材を入れなくても奥深い味わいのカレーうどんが楽しめます。

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。

■ 「プチッとうどん」シリーズ



釜玉うどん



魚介とんこつ醤油味



焼うどんコクうま醤油味



鶏だしうどん



カレーうどん

■ 調理例

作り方は、鍋に本品1個と水250ミリリットル、うどん1玉を加えて煮込むだけでできあがります。お好みで具材を入れて一緒に煮込むと、よりおいしくお召し上がりいただけます。

鶏だしうどん



カレーうどん



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 コミュニケーション部 広報課 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)