

こころ、はずむ、おいしさ。



News Release

2021年1月13日

エバラ食品工業株式会社

エバラ食品 2021年 春夏新商品

「プチッとうどん ゆず塩鯛だしうどん」新発売

2年で販売金額が約5.5倍*と好調！拡大する昼食需要に最適

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：森村 剛士）は、2021年2月5日（金）より、1個で1人分のうどん用調味料「プチッとうどん」シリーズの追加アイテムとして「プチッとうどん ゆず塩鯛だしうどん」を全国で発売いたします。



プチッとうどん ゆず塩鯛だしうどん

国産鯛だしに国産ユズ果汁を合わせて、ユズ皮と大根おろしを加え、さわやかで上品な塩味に仕上げました。

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 ゆず塩鯛だしうどん	2月5日	21グラム×4	230円（税抜） 249円（税込）	全国

「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、こだわりの麺メニューが楽しめる、1個で1人分のうどん用調味料です。1人分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。

「プチッとうどん ゆず塩鯛だしうどん」は、鯛だしのうまみと焼いた鯛の香ばしさ、さわやかなユズ風味の絶妙なバランスが特長です。隠し味に使ったみそが鯛の香ばしさを引き立て、上品で食欲をそそる味わいが楽しめます。また、大根おろしとゴマの具材感を加え、うどんにしっかりと味が絡むようにしました。



ゆず塩鯛だしうどん

春夏を中心に需要が高まる冷やし麺は、つゆのバラエティ化が進んでおり、なかでもさっぱりと食べられる柑橘風味は高い人気となっています。また、鯛だしとユズの組み合わせは相性が良く、郷土料理のほか、和食店やラーメン店などでも使われています。既存の「すだちおろしうどん」に加え、「ゆず塩鯛だしうどん」を発売することで、柑橘風味の商品のラインアップを強化し、好みや気分にあわせて選べる全6品のテイストで麺メニューのバリエーションを広げていきます。

*出典：インテージ SRI 鍋・つゆ類(期間：2018年2～8月、2019年2～8月、2020年2～8月)

NEW



釜玉うどん



すだちおろしうどん



魚介とんこつ醤油味



四川風麻辣うどん



担々ごまうどん

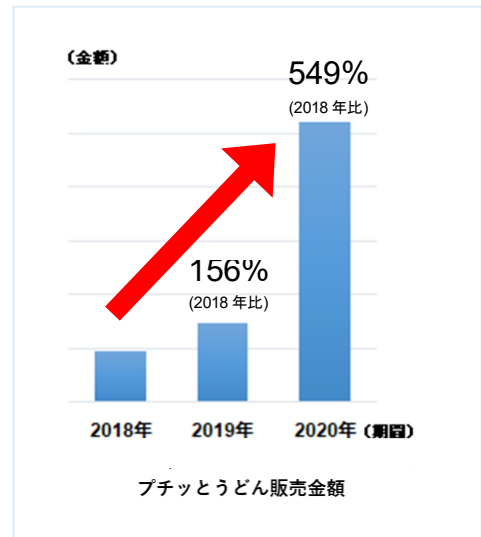


ゆず塩鯛だしうどん

■ 2年で約5.5倍！「プチっとうどん」シリーズ販売好調

「プチっとうどん」の販売金額は2016年の発売以来、好調に推移しています。特にリニューアルを実施した2019年以降は、冷やし麺の需要が高まる春夏において2019年に156パーセント、2020年に549パーセント（いずれも2018年比）と大きく伸ばしています（※）。麺にあえるだけの手軽さや、本格的な味わいに加え、豊富な味のバリエーション、個食タイプなので同じ食卓を囲む際にもそれぞれの好みに合わせて味を選べるのが、ご好評いただいている理由です。また、昨年は内食需要の高まりにより、昼食におけるうどんメニューの食卓登場頻度が伸ばしたことも弾みをつける要因となりました。

※出典：インテージ SRI つゆ・煮物料理の素 推計販売規模（金額前年比）（SM+CVS計）（期間：2018年2～8月、2019年2～8月、2020年2～8月）



エバラ食品は「こころ、はずむ、おいしさ。」を提供し、「プチっとうどん調味料」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 コミュニケーション部 広報課

TEL 045-226-0234 / FAX 045-650-9025 / ALL_KOUHOU@ebarafoods.co.jp

■ 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 TEL 0120-892-970（フリーダイヤル）