

2020年3月5日

ハイワ 業務用新商品

～ “節系ラーメンスープ” の新提案！ 選んだのは「鯖節」！！ ～

「鯖節」の力強い旨味を最大限に引き出しながら、どなたでも食べやすく！

「鯖節醤油ラーメンスープ」

3月9日より全国で新発売

平和食品工業は、“節系ラーメンスープ”の新提案 「鯖節(さばぶし)醤油ラーメンスープ」を3月9日より全国で発売します。

1968年「サッポロみそラーメンスープ」発売以来、平和食品は業務用ラーメンスープのパイオニアとして、ラーメンスープの「時代の味」を追求しております。この度は、昨今のスープトレンドのひとつの柱であります「魚介系スープ」として“節系ラーメンスープ”に着目。中でも、コクのある甘みを感じさせる、しっかりとした深い味わいの「鯖節」を選びました。新商品「鯖節(さばぶし)醤油ラーメンスープ」は、鯖の旨味を最大限に引出しながらも、どなたでも食べやすいスープに仕立てた、これまでと違う“節系ラーメンスープ”の新提案です。

【商品特徴】

◆<鯖節醤油ラーメンスープ>

数ある「節」のなかでも、コクのある甘みを感じさせるしっかりとした深い味わいが特長の“鯖節”。その鯖節に特化した力強い旨味を、鶏の旨味と醤油の香りがしっかりと受け止め、醤油もろみで引き締めたラーメンスープ。鯖の旨味を最大限に引出しながらも、どなたでも食べやすいスープです。



調理例

<鯖節醤油ラーメン>

本品50mlを300mlの熱湯または、がらスープで溶いてご使用ください。



調理例

<鯖節醤油つけ麺>

本品50mlを200mlの熱湯または、がらスープで溶いてご使用ください。

【商品概要】

商品名	内容量	荷姿	使用方法	発売日	発売地区
鯖節醤油ラーメンスープ	1kg	1kg×10袋	本品50ml(約60g)を300mlの熱湯または、がらスープで溶いてご使用ください。	3月9日	全国

平和食品工業株式会社

東京本社 〒158-0082 東京都世田谷区等々力4-6-1

お客様からのお問い合わせ先：平和食品工業(株)本社

03(5752)5211

報道関係各位のお問い合わせ先：平和食品工業(株)総務部広報室

03(5752)5221(担当/福岡)