

～ クセになる、しびれる辛さ！！ ～

ゆでた麺に混ぜるだけで、本格的な「汁なし担々麺」ができあがる！！

## 「汁なし担々麺」

6月3日より全国で新発売

平和食品工業は、ゆでた麺に混ぜるだけで本格的「汁なし担々麺」を手間なし・安定した味・時短調理でロスがなく提供できる、レトルトパウチ入り担々麺ソース「汁なし担々麺」を6月3日より全国で発売します。

<中国四川省では、担々麺は汁なしのものが一般的→これを日本では「汁なし担々麺」！？>

日本で中華麺の人気メニューとして定着している「担々麺」は、元々は中国四川省の麺メニュー。本来担々麺は汁なしのものが一般的で、おなじみの温かい汁で食べる担々麺は、日本で確立されたメニューとのことです。汁がない担々麺のことを日本では「汁なし担々麺」というメニュー名で広まりました。

<クセになる、しびれる辛さ！！>

平和食品の新製品「汁なし担々麺」の最大の特徴は「クセになるしびれる辛さ！！」  
ごまの濃厚なコクと風味に唐辛子の辛さと花椒のシビレが後を引く、クセになる味わいです。

<混ぜて美味しい【具入り】担々麺ソース:温めても・冷しても、タレとしても、使い方いろいろ！！>

具入りソースだから、温めても・冷しても、またタレとしても手間なくいろいろなメニューに使用できます。

{例} 1. 麺[冷]にソース[温] 2. 麺[温]にソース[温] 3. 麺[冷]にソース[常温そのまま] 4. 蒸し鶏のタレとして

<1 食用レトルトパウチ製品で、外食店の厨房を応援します！！>

- ・1 食用だから、未開封のまま常温での在庫管理ができる。ロスがない
- ・1 袋使い切りなので計量いらず。調理時の計量ムラがなく、「安定した美味しさ」を提供できる
- ・調理時間短縮でオーダー後の提供スピードアップ、お客様回転率の向上



<調理例>

## 【商品特徴】

### ◆ 汁なし担々麺 ◆

ゆでた麺に混ぜるだけで、本格的な汁なし担々麺が出来上がります。

ごまの濃厚なコクと風味に唐辛子の辛さと花椒のシビレが後を引く、クセになる味わいです。

## 【商品概要】

商品名	内容量	荷姿	使用方法	発売日	発売地区
汁なし担々麺	100g	100g×30袋	本品の封を切らずに熱湯の中に入れ、2～3分温めてから、お好みの麺にかけてお召し上がりください。 温めた本品をアツアツの麺に混ぜ合わせても、常温の本品をそのまま冷した麺に混ぜ合わせても美味しくお召し上がりいただけます。	6月3日	全国



「食」のメニュープランナー

平和食品工業株式会社

ホームページ

公式 SNS はこちら



# 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、栗原)