

常温保存が可能な焼そば 「国産小麦焼そば(ソース味・しお味)」発売

高砂食品株式会社(本社:青森県平川市、代表取締役:草刈保昌)は、常温保存が可能な焼そば「国産小麦焼そば(ソース味・しお味)」を2022年3月1日(火)より発売いたします。



国産小麦焼そば(ソース味・しお味)の特徴

【ソース味】

1. 国産小麦を100%使用したもちもちの麺。
2. お子様人気の甘口ソースには隠し味に黒糖を使用。
3. 常温保存可能なので、キャンプなどのアウトドアにも最適！

【しお味】

1. 国産小麦を100%使用したもちもちの麺。
2. 濃厚なガーリックの香りと、香味野菜の風味で食欲をそそります。
3. 常温保存可能なので、キャンプなどのアウトドアにも最適！

国産小麦焼そば(ソース味・しお味)誕生の背景

休日の昼食に食べる機会が多い焼そばは、「今日のお昼ご飯何にしよう?」と頭を悩ませる主婦の味方です。いつでも美味しく食べられるように、常温で長期保存ができる商品を開発いたしました。

国産小麦焼そば(ソース味・しお味)の使い方・利用シーン

ご家庭での食卓の一皿としてももちろん、常温保存可能なのでキャンプなどのアウトドアにも適しています。ソース味はお子様も一緒に同じ味で。しお味はちょっぴり大人なガーリック味でおつまみとしてもお楽しみいただけます。

「国産小麦焼そば(ソース味・しお味)」製品概要

価格:300円(税別) 参考販売価格

販売方法:高砂食品通販サイト、スーパー店頭販売

販売店:県内各量販店

高砂食品株式会社について

創業 115 年の老舗製麺会社。これまでは青森県内各スーパーへ卸売りを中心として営業活動を行ってきたが、2019 年より首都圏エリアを中心に県外へ販路拡大中。

常温長期保存可能なロングライフ麺を中心に商品開発を行っています。

【会社概要】

会社名:高砂食品株式会社

所在地:青森県平川市日沼富田 36

代表者:代表取締役社長 草刈 保昌

設立:明治 40 年 1 月創業 昭和 40 年 1 月 7 日設立

URL:<http://www.takasagoshokuhin.jp/> <オフィシャル HP>

事業内容:製めん業

【お客様からのお問い合わせ先】

高砂食品本社

TEL:0172-57-5225 午前 8 時～午後 5 時まで(定休日:土日祝)

e-mail:info@takasago-mejya.net

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

高砂食品株式会社 マーケティング本部 企画課 担当:竹内

TEL:0172-57-5225 FAX:0172-57-5256

e-mail:takeuchi.s@sirius.ocn.ne.jp