

青森県産にんにくが食欲そそる 「青森ネバリゴシ麺にんにく醤油焼うどん」を発売

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、ネバリゴシ麺シリーズの新味「青森ネバリゴシ麺にんにく醤油焼うどん」を2022年9月1日(木)より発売いたします。



青森ネバリゴシ麺にんにく醤油焼うどんの特徴

青森県産ネバリゴシ小麦を100%使用し、もちもち且つコシのあるめんが特徴です。

粉末ソースには香りを立てるためにガーリックチップを入れ、青森県産にんにく粉末を使用し、香ばしい醤油との相性が抜群です。

粉末ソースの他、添付の本返し醤油を加えることによりコクとまろやかさをお楽しみいただけます。

※ガーリックチップは青森県産ではありません。

青森ネバリゴシ麺にんにく醤油焼うどん誕生の背景

昨今のコロナ禍で以前のように気軽に旅行に行けない状況の中、ご当地の素材、ご当地のグルメに注目が集まってきております。そんな中、『食の宝庫』青森を全国の皆様にお届けしたい、ご家庭でお楽しみいただきたいという想いを込めて開発いたしました。

青森ネバリゴシ麺にんにく醤油焼うどんの使い方・利用シーン

うどんに適した粘弾性の高いネバリゴシ小麦の特徴を引き出しためんとなっております。

お野菜との相性も抜群ですので、お野菜を沢山お召し上がりいただけるメニューとしてお使い頂けます。また、様々な季節のお野菜と組み合わせる事で、季節毎に様々な味わいでお楽しみいただけます。

「青森ネバリゴシ麺にんにく醤油焼うどん」製品概要

価格:370円(税別) 参考販売価格

販売方法:スーパー店頭販売、高砂食品通販サイト

販売店:各スーパー

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。

【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・對馬

TEL:0172-57-5225

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