

そのまま鍋に入れて煮込むだけ！ 「鍋用ちぢれめん」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、別茹で不要の「鍋用ちぢれめん」を2022年10月1日(土)より発売いたします。



鍋用ちぢれめんの特徴

かんすい不使用の為、かんすいの溶け出しがなく、鍋つゆ本来の味でお召し上がりいただけます。
かんすいの独特な風味が苦手な方にも召し上がれる、小麦の風味が引き立つめんです。

鍋用ちぢれめん誕生の背景

別茹でが必要ない、つゆ本来の味を味わえるめんがあれば鍋をもっと楽しめると思い開発いたしました。

鍋用ちぢれめんの使い方・利用シーン

ご家族で囲む鍋の締めにお勧めです。

ひとりひとり野菜などの具材を楽しんだ後、締めとして鍋にめんを入れ、煮込んでお召し上がりください。

「鍋用ちぢれめん」製品概要

価格:220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