

鰹節専門店「にんべん」のだし醤油使用！ 「青森ネバリゴシ麺醤油かけうどん」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「青森ネバリゴシ麺醤油かけうどん」を2022年4月1日(金)より発売いたします。



青森ネバリゴシ麺醤油かけうどんの特徴

1. 創業三百余年。鰹節専門店「にんべん」のだし醤油を用いたこだわりのたれが決め手。
2. うどんに適した青森県産小麦「ネバリゴシ」を100%使用。
3. 冷やしうどんや、温かく食べる釜揚げうどんなど温冷共においしく召し上がれます。

青森ネバリゴシ麺醤油かけうどん誕生の背景

青森ネバリゴシ麺シリーズは、温かくお召し上がりいただいておりますが、新たなラインナップとして冷やしてもおいしく、コシのある食感をお楽しみいただける商品を作りたいと思い、新たにめんから開発いたしました。

青森ネバリゴシ麺醤油かけうどんの使い方・利用シーン

鍋ひとつで簡単に調理ができるので、一人暮らしの方はもちろん、ご家族でお召し上がりいただけます。冷やして食べる冷やしうどんや、温かく食べる釜揚げうどんなどアレンジがきく商品です。シリーズ同様、賞味期限は常温で100日保存可能なので買い置きにもお勧めです。旨味が濃い、にんべんだし醤油でコシがあるうどんをお楽しみください。

「青森ネバリゴシ麺醤油かけうどん」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。

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・對馬

TEL:0172-57-5225

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