

麺つゆだけじゃない！うどん・そうめんの新しい味わい  
夏の涼味訴求に魅力的な和風麺用調味料シリーズ登場

「麺日和」シリーズ  
「麺日和 ゆず明太子」「麺日和 海老あおさ」  
「麺日和 梅かつお」「麺日和 とろとろめかぶ」  
「麺日和 うに」

2月12日 春夏限定新発売



エスビー食品株式会社は、うどんやそうめんに和えるだけで完成する、素材の良さを活かした和風麺用調味料として、「麺日和」シリーズを期間限定で新発売します。

## ■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2019年2月12日
- ・お客様からの問合せ先 : 0120 (120) 671

・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格（税別）
麺日和 ゆず明太子	52.4g	10×6	240 円
麺日和 海老あおさ	48.4g		
麺日和 梅かつお	53.4g		
麺日和 とろとろめかぶ	54.4g		
麺日和 うに	41.4g		

※8月末出荷終了予定

## ■商品の特徴

### ・夏の涼味訴求に魅力的な新メニューの提案

うどんやそうめんに和えるだけで完成する和風麺用調味料です。「和の風味」と「だし」を活かす当社独自の技術により、新しい味わいを実現しました。

#### 《ゆず明太子》 ●北海道産利尻昆布使用

旨み豊かな明太子とさわやかなゆずの香りが楽しめる味わいです。  
トッピングにはきざみねぎと白ゴマを添付しました。

#### 《海老あおさ》 ●枕崎産かつお節、北海道産利尻昆布使用

風味豊かなあおさと海老の香ばしさが楽しめる味わいです。  
トッピングにはあおさ、小えび、白ゴマを添付しました。

#### 《梅かつお》 ●枕崎産かつお節、北海道産利尻昆布使用

香り高い紀州南高梅とかつおけずり節の旨みが詰まった味わいです。  
トッピングにはきざみねぎ、かつおけずり節を添付しました。

#### 《とろとろめかぶ》 ●枕崎産かつお節、北海道産昆布、焼きあご使用

食感豊かなめかぶときざみ昆布の旨みが広がる味わいです。  
トッピングにきざみねぎ、白ゴマを添付しました。

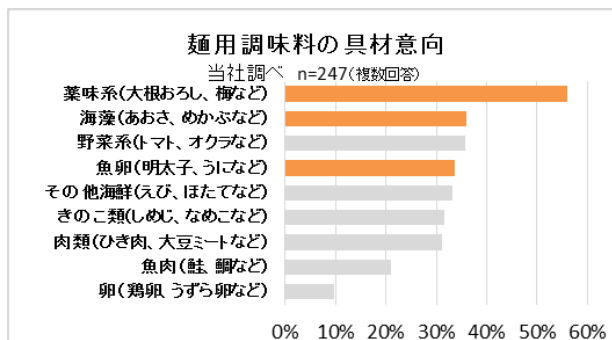
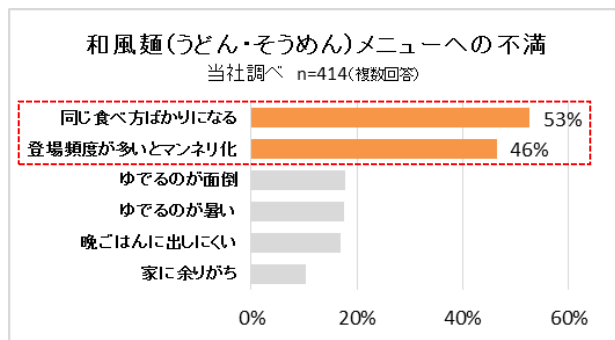
#### 《うに》 ●北海道産利尻昆布使用

うにの豊かな旨みと数の子の食感が楽しめる味わいです。  
トッピングにはきざみのりを添付しました。

## ■商品化背景

### ・お客様ニーズの高い味わいを投入し、トライアル拡大を図ります

うどんやそうめんには、麺つゆを主体とした喫食シーンの中で単調な味付けへの不満がうかがえます。また、さっぱりした薬味系、海藻、魚卵などの意向が高いものの、市場は肉類メニューの商品が主流です。利用拡大が見込まれる和風麺用調味料に、お客様の求める魅力的な商品の提案を行うことで、更なるトライアルの喚起を実現し、市場拡大を図ります。



当社独自の技術による、お客様の期待に応えた多様な麺メニューの提案で、  
更なるトライアル喚起を実現、またニーズの充足を図ります。

●お問い合わせは、エスビー食品(株)広報ユニット まで●

〒104-0032 東京都中央区八丁堀 1-3-2 八丁堀ハーブテラス

TEL. 03-6810-9790

<https://www.sbfoods.co.jp/>