

**麺つゆいらず！新たなうどん・そうめんの食文化
夏のうどんやそうめんの食シーンを彩る和風麺用調味料が今年も登場**

**「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」
2月10日 春夏期間限定発売**



エスビー食品株式会社は、昨年発売したうどんやそうめんにあ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「麺日和」シリーズを、今年も期間限定で発売します。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2020 年 2 月 10 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		

※出荷期間：2020 年 8 月末までを予定

■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あえるだけで完成する和風麺用調味料です。「和の食材」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

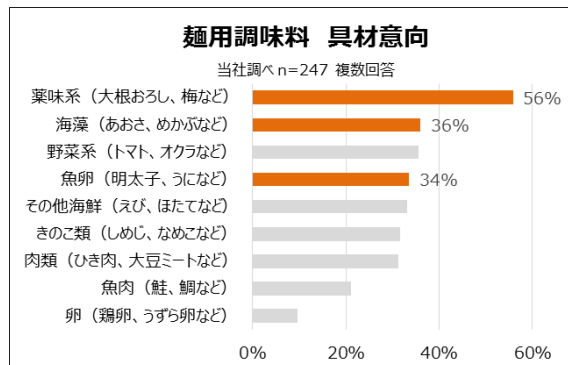
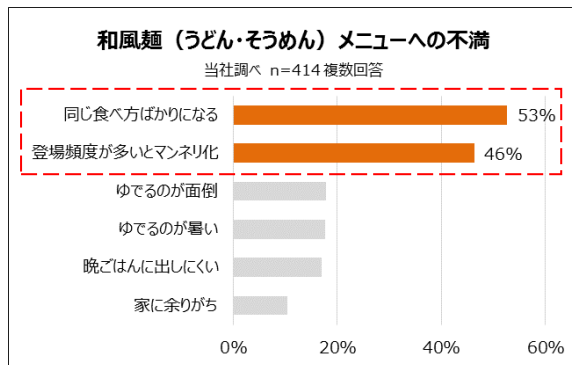
食感豊かなめかぶときざみ昆布の旨みが広がる味わいです。

トッピングにはきざみねぎ、白ゴマを添付しました。

■商品化背景

・和風麺用調味料の定着に向けた継続的な提案

食シーンの簡便化・個食化などから、冷凍うどんをはじめとした「和風麺」や、和風麺用調味料の拡大が見込まれます。また一方で、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。今後も利用拡大が想定される和風麺用調味料を、魅力的な素材・味わいのバリエーション提案を行うことで、更なるトライアルの喚起をうながし、市場拡大を図ります。



今後も利用拡大が見込まれる和風麺用調味料に対し、
お客様の幅広い商品展開への期待に応える魅力的な商品提案を行い、
トライアルを獲得していくことで、更なる市場の活性化を目指します。

●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/>