

国産小麦の旨みと香りをご堪能あれ！ 「小麦を味わう細麺」「小麦を味わう太麺」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、麺の小麦に国産小麦を100%使用した「小麦を味わう細麺」「国産小麦を味わう太麺」を2023年5月1日(月)より発売いたします。



国産小麦を味わう細麺/太麺の特徴

麺の小麦には国産小麦を100%使用し、国産小麦の旨みと香りが感じられるように仕上げました。お好みのスープに合わせてお選びいただけるよう、つるつる・ぷりぷりな細麺と、モチモチでコシのある太麺の2種類で展開しております。常温で賞味期限が100日持つので買い置きにも便利です。※賞味期限は製造日より100日です。

国産小麦を味わう細麺/太麺の誕生の背景

弊社は味や香り、食感(コシ)が良く、かつ常温で長期保存できる商品にこだわっています。生麺の賞味期限は通常冷蔵で2週間程度のため、常温保存可能かつ賞味期限100日持つラーメンは売り場で存在感をアピールできると思い開発をしました。

常温保存可能な商品なので冷蔵庫に入れなくても保管でき、冷蔵庫のスペースを圧迫しません。冷蔵庫は詰め込み過ぎると庫内の空気循環が悪くなって無駄な電力が増えるため、ご家庭の省エネを補助する効果も期待できます。

国産小麦を味わう細麺/太麺の使い方・利用シーン

細麺は塩味や醤油味などのあっさりとしたラーメンや冷し中華等におすすめです。

太麺は味噌味等のこってり系のラーメンやつけ麺として食べるのにおすすめです。

「国産小麦を味わう細麺/太麺」製品概要

価格:200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 116 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 9 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 商品企画課 担当:竹内・對馬

TEL:0172-57-5225

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