

2019年8月20日

ニュータッチのヤマダイより ジューシーな鴨の旨味 「凄麺 鴨だしそば」9月リニューアル発売！

ヤマダイ株式会社(本社:茨城県結城郡 代表取締役:大久保慶一)は、「凄麺 鴨だしそば」をリニューアル発売することになりました。今回のリニューアルでは具材のねぎの種類を見直すことで、鴨南ばんに欠かせないねぎの存在感を高めました。

商品情報

商品名: ニュータッチ 凄麺 鴨だしそば(内容量 117g)

めん: 挽きたてのそば粉を使用したしなやかで口当たりの良い、当社独自製法のノンフライそばです。

(めん 60g、熱湯 5分)

スープ: 本醸造濃口醤油を使用し、鴨の旨み、鰹・昆布の旨みを掛け合わせた、甘辛くコクのある味に仕上げた本格的なそばつゆです。これに鴨肉を焼いたような食欲をそそる炭火焼き風の香りを閉じ込めた別添オイルを合わせることで、臨場感ある鴨南ばんの雰囲気を実現しました。

具材: 鶏肉団子、2種のねぎ(白ねぎ・輪切ねぎ)、カマボコ

カロリー: 337kcal

JANコード: 4903088014333

発売日: 2019年9月16日(月)

価格: 220円(税別)

このリリースに関する問い合わせ先

ヤマダイ株式会社 広報室 斉藤

TEL 03-6759-5500

