

各位

三層玉子麺を使用し、茹でたての麺を再現 生まれ変わったミニストップの「冷し中華」 ～麺、具材、スープ、すべてを刷新～

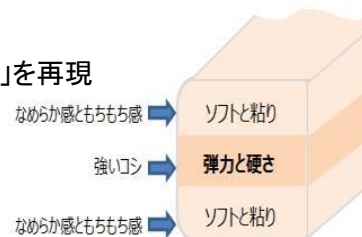
ミニストップ株式会社(本社:千葉県千葉市 代表取締役社長:藤本 明裕、以下「ミニストップ」)は、冷たいメニューへの需要が高まる季節に合わせ、夏の定番メニュー冷し中華を全面刷新し、2018年4月24日(火)より「7種の具材 冷し中華(税込:480円)」を、国内のミニストップ(2018年3月末現在:2,245店)にて発売します。

【2018年の冷し中華】

(1) 麺・・・北海道小麦を使用した三層玉子麺、麺重量9%増量(昨年比)

きめ細やかさが特徴の北海道産小麦「きたほなみ」を100%使用した小麦粉を使い、2種類の麺をひと手間かけて組み合わせた三層構造の麺を採用
外側は柔らかめに、内側は固めに配合することで、茹でたての「のどごし」と「コシ」を再現
卵のコクが感じられる玉子麺により、麺そのものの美味しさを改善

三層麺の断面
(イメージ図)



(2) 具材・・・原材料を見直し、彩りのよい7種類の具材を選定

(3) スープ・・・酸味・甘み・旨みのバランスが取れたスープを採用

【商品概要】



■商品名: 7種の具材 冷し中華

■価格: 480円(税込)

■発売日: 2018年4月24日(火)

■発売地区: 全国

■商品特長:

麺の食感、トッピングの具材、スープすべてを刷新し、満足度を高めた冷し中華です。また、冷し中華は冷し麺の中でも女性の支持が高い商品です。そこで、トッピングには食べやすさ、食感など、男性だけでなく女性も好む具材(チャーシュー、錦糸玉子、中華くらげ、胡瓜、ゆで玉子、わかめ、紅生姜)7種を使用しました。

<こだわりの3つの具材>

・チャーシュー: さっぱりとしたロース肉を使用したチャーシューを、麺に絡めやすく細切りにカット

・錦糸玉子: 鶏卵比率30%以上アップさせたフワフワ食感

・中華くらげ: コリコリした食感が特徴の贅沢食材