

2006年10月25日



スリーエフとミニストップ
人気ラーメン店「ましこ亭 えびだし味噌」のカップ麺を共同開発
11月7日(火)新発売

株式会社スリーエフ（横浜市中区、社長：中居勝利）とミニストップ株式会社（東京都千代田区、社長：横尾博）は、東京竹ノ塚の人気ラーメン店「ましこ亭」のカップ麺を店主益子勇氏監修により共同開発し11月7日(火)発売いたしますのでご案内します。

『ましこ亭』

- 【所在地】 東京都足立区竹ノ塚3-5-1-102
【お店の特徴】 和食料理出身の店主が創り出すスープは鰹節、鯖節、帆立などの魚介類をふんだんに使用し、透明感のあるスープと相まって新しい味わいを醸し出しています。今回のえびだし味噌は、和風とんこつスープに味噌とえび風味を加えた、店主益子勇氏の監修で、出来る限りお店の特徴を再現しました。

カップ麺「ましこ亭 えびだし味噌」商品概要

【商品名】 「ましこ亭 えびだし味噌」

【価格】 298円(税込み)

- 【商品特徴】 (1) 麺 より生麺に近い食感を得るため、製麺後熟成させ、切り出し機にかけて茹であげ、4日間かけて冷凍し、その後、解凍及び乾燥させました。
- (2) スープ 豚骨とえびの他に数種の魚介だしを絶妙にブレンドし、鶏油とえび油、ラードガーリックの香りの濃厚なコクとすっきりしたキレが特徴です。
- (3) 具材 豚肉を香辛野菜の入った醤油ダレで煮込んだ後に高温で直焼きすることで、旨味の凝縮したチャーシューと豚背脂、メンマをレトルトパックしました。
- (4) 乾燥具材 ましこ亭と同様に、スープの繊細な味を活かすフライドガーリックと揚げネギをトッピングしました。いりごま、青ネギ、わかめ、赤唐辛子、もやし、桜えびも入っています。また、風味の良いスープとの相性のいい海苔も入っています。



【製造メーカー】 十勝新津製麺（株）

この件に関するお問合せ
株式会社スリーエフ 広報室 金子、烏山、山口（大）
Tel 045(661)8508
ミニストップ株式会社 経営企画室 IR・広報 菅原、須藤、佐藤、山盛
Tel 043(212)6477