

2011年6月20日

家庭用冷凍食品の冷凍ラーメンの新ブランド「腕利き屋」を展開
ご当地の味が家庭で気軽に楽しめる、待望の具付ラーメンシリーズ、いよいよ登場

「腕利き屋 旭川醤油ラーメン」

「腕利き屋 札幌味噌ラーメン」

「腕利き屋 函館塩ラーメン」

9月1日より全国で新発売

テーブルマーク株式会社(本社:香川県観音寺市、社長:山田良一)は、冷凍麺カテゴリーより「腕利き屋 旭川醤油ラーメン」、「腕利き屋 札幌味噌ラーメン」、「腕利き屋 函館塩ラーメン」の3品を9月1日に新発売します。

「腕利き屋」シリーズは家庭用冷凍中華麺市場の活性化のため、麺・スープ・具材にこだわったご当地メニューとして、開発した商品です。

チルドでは味わえない、冷凍だからこそ実現できる1食完結型具付冷凍ラーメンのおいしさを食卓にお届けします。

■ 「腕利き屋 旭川醤油ラーメン」



旭川醤油ラーメンの特長である豚骨の旨味を残しつつ魚介系の風味豊かな香りを再現した醤油ラーメンです。食べ応えのあるチャーシューと、しっかり味付けしたメンマ、さらに青ネギもトッピングし、具材にもこだわりました。麺は若干ウェーブのかかった縮れ麺で濃厚スープとよく絡みます。

■ 「腕利き屋 札幌味噌ラーメン」



北海道産の白味噌と赤味噌をバランスよく合わせ、豚骨と鶏スープ、隠し味に生姜を加えて仕上げた旨味と甘みが絶妙な味噌ラーメンです。

麺は太めの縮れ麺を使用し、具材はキャベツ、コーン、人参、もやしとボリューム満点で食べ応えのある一品です。

■ 「腕利き屋 函館塩ラーメン」



北海道の朝市で食べる魚介の旨味たっぷりの函館塩ラーメンを再現した商品です。

北海道産利尻昆布とほたてのエキスの旨味を凝縮した透明感のあるスープはストレート麺との絡みもよく、まろやかで味わい深いこだわりのスープです。具材には、かにかま、キャベツ、人参、コーンをトッピングし、味、ボリュームともに大満足の塩ラーメンに仕上げました。

商品概要は以下のとおりです。

商品名	容量	調理方法
腕利き屋 旭川醤油ラーメン	1食入(241g)	鍋
腕利き屋 札幌味噌ラーメン	1食入(286g)	鍋
腕利き屋 函館塩ラーメン	1食入(270g)	鍋

■ お客様からの商品に関するお問い合わせ先

テーブルマーク株式会社 お客様相談センター 0120-087-578