

2011年6月21日

2011年秋 テーブルマークの家庭用常温食品（ノンフライ麺）

新商品7品、リニューアル2品を9月5日より全国で発売

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、2011年秋季家庭用常温食品(ノンフライ麺)として、新商品7品、リニューアル商品2品を9月5日より全国で発売します。

新商品の内訳としては、「ホームラン軒カレーラーメン」、「袋麺ホームラン軒シリーズ」3品、「のれん一代シリーズ」3品の計7品となります。リニューアル品は「東北ご当地仙台辛味噌ラーメン」、「東北ご当地米沢ラーメン」の2品となります。

ホームラン軒は1986年の発売以来、たくさんのお客様にご愛顧いただいているカップ麺のロングセラーブランドです。今回、お客様からの要望にお応えしてカレーラーメンを発売します。また、カップ麺の味をそのまま袋麺でもお楽しみいただけるように、袋麺タイプのホームラン軒シリーズとして「醤油ラーメン」、「味噌ラーメン」、「塩ラーメン」の3品を新たに投入します。生麺のようなつるつるののど越しが自慢のノンフライ麺とスープの旨いラーメン屋の味をコンセプトに開発した液体スープが特長です。

さらに、当社独自のノンフライ麺を使用した袋麺を別シリーズで展開します。「のれん一代しょうゆらーめん」、「のれん一代みそらーめん」、「のれん一代しおらーめん」の3品です。スープは調味油をプラスし、コクのある風味豊かな味わいに仕上げました。生麺のような食感の麺ともよく絡み、ご家庭でいろいろな具材を入れても美味しくお楽しみいただけます。

個別商品の詳細につきましては、以下を御参照ください。

1. 新商品

商品名	商品特長	容量	調理方法
ホームラン軒 カレーラーメン	ポークとチキンをベースに、ポテト、にんにくの野菜で濃厚な旨味をプラス。各種香辛料とカレーパウダーで奥深い辛味をつけました。	106g (めん65g)	熱湯
袋麺ホームラン軒 醤油ラーメン	当社独自のノンフライ麺を使用。スープベースは畜肉エキスと昆布パウダーをベースとし、鶏の香りをつけ、袋麺用にアレンジした液体醤油ラーメンスープです。香りのよい胡椒とメンマパウダーで、味にパンチをつけています。	102g (めん75g) ×5食	鍋

商品名	商品特長	容量	調理方法
袋麺ホームラン軒 味噌ラーメン	当社独自のノンフライ麺を使用。スープベースは6種類の味噌をベースに、ポークエキス、チキンエキスで厚みを補った液体味噌ラーメンスープです。	104g (めん 75g) × 5食	鍋
袋麺ホームラン軒 塩ラーメン	当社独自のノンフライ麺を使用。チキンエキスをベースにローストしたオニオンペーストを配合し甘みを持たせたスープベースに、チキンオイルを加え、鶏ガラのフレーバーでチキンのコクと風味を持たせた液体塩ラーメンスープです。	100g (めん 75g) × 5食	鍋
のれん一代 しょうゆらーめん	醤油ベースにビーフエキス、チキンエキスで底味をつけ、野菜エキスと香辛料でコクをつけました。胡椒で全体の味を締め、バランスよく仕上げています。	85g (めん 75g) × 5食	鍋
のれん一代 みそらーめん	味噌をベースにガーリック、ごま、ポークの風味を効かせたコクのある味噌ラーメンスープです。	87g (めん 75g) × 5食	鍋
のれん一代 しおらーめん	ポーク、チキンの畜肉エキスに、オニオン、キャベツ等の野菜エキスを配合し、野菜の甘みを持たせたスープベースに、にんにく、胡椒、カレー粉を配合しアクセントをつけました。	85g (めん 75g) × 5食	鍋

2. リニューアル品

商品名	商品特長	容量	調理方法
東北ご当地 仙台辛味噌ラーメン	チキン、ポークエキスをベースに、白味噌、仙台味噌を合わせた特製スープの辛口味噌味。旨さと辛さが絶妙な刺激的な味わいです。	106g (めん 65g)	熱湯
東北ご当地 米沢ラーメン	米沢ラーメンの特長である畜肉ベースに、いわし煮干、かつお節を加え、あっさりした醤油ラーメンスープに仕上げました。メンマ、鶏の甘い香りが味にインパクトをつけています。	103g (めん 65g)	熱湯

■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