

2012 年春 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 品を 3 月 5 日より全国で発売

テーブルマーク株式会社（本社：東京都中央区、社長：日野三代春）は、2012 年春季家庭用常温食品（ノンフライ麺）として、新商品 7 品を 3 月 5 日より全国で新発売します。

新商品の内訳としては、「ホームラン軒」2 品、新ブランド「駅前食堂」5 品の計 7 品です。

「ホームラン軒」は 1986 年の発売以来、多くのお客様にご愛顧いただいているロングセラー商品です。今回、人気の高い「魚介豚骨醤油」、「担々麺」を追加し、液体スープのノンフライカップ麺として更なるラインナップの充実を実現しました。

「駅前食堂」は、当社自慢の生麺のような食感のノンフライカップ麺を、ご家庭で手軽に楽しんでいただけるように開発した商品です。「醤油」、「味噌」、「塩」、「豚骨」、「激辛」の 5 種類のスープを取り揃えて、お客様の多様なニーズにお応えします。

商品個別の詳細につきましては、以下を御参照ください。

商品名	商品特徴	容量	調理方法
ホームラン軒 魚介豚骨醤油ラーメン	当社独自のノンフライ麺を使用。 スープは豚脂、魚介エキス、本醸造しょうゆを加えて濃厚さをだし、さらに ポークエキス、チキンエキスで白湯の 旨みとコクをつけました。かつお風味 の香味油でアクセントをつけた味わい 深い魚介豚骨しょうゆスープです。	105 g（めん 65 g）	熱湯
ホームラン軒 担々麺	当社独自のノンフライ麺を使用。 スープは濃厚な味噌ベースに、ラード とポークエキス、焙煎ねりごまを使用 し、ごまの風味とポークの旨み、コク をもたせました。2 種類の唐辛子で味 わい深いキレのよい辛味が楽しめます。	105 g（めん 65 g）	熱湯
駅前食堂 醤油らーめん	当社独自のノンフライ麺を使用。 スープはコクのあるチキンベースに、 野菜の甘みとガーリックや胡椒でアク セントを効かせたしょうゆ味です。	75 g（めん 60 g）	熱湯
駅前食堂 味噌らーめん	当社独自のノンフライ麺を使用。 スープは野菜の旨みと甘みを活かしつ つ香辛料でアクセントをつけ、ポーク エキスとチキンエキスでコクをだした 味噌味です。	78 g（めん 60 g）	熱湯
駅前食堂 塩らーめん	当社独自のノンフライ麺を使用。 スープは野菜ベースに、鶏、魚介類の 旨みを効かせた塩味です。	75 g（めん 60 g）	熱湯

駅前食堂 豚骨らーめん	当社独自のノンフライ麺を使用。 スープはポークに白菜、キャベツの野菜エキスを加え、ガーリックを効かせたクリーミーでコクのある豚骨味です。	76 g (めん 60 g)	熱湯
駅前食堂 激辛らーめん	当社独自のノンフライ麺を使用。 スープはポークとビーフをベースにして、煮干しと椎茸で風味をつけ、唐辛子を中心とした香辛料で辛味をつけたコクのあるスープです。	78 g (めん 60 g)	熱湯

【ホームラン軒】



ホームラン軒
魚介豚骨醤油ラーメン



ホームラン軒
担々麺

【駅前食堂】



駅前食堂
醤油らーめん



駅前食堂
味噌らーめん



駅前食堂
塩らーめん



駅前食堂
豚骨らーめん



駅前食堂
激辛らーめん

■ 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