TableMark

# NewsRelease

2012 年 5 月 22 日

夏にも冷凍麺のおいしさを楽しんでいただきたい！
細麺タイプを拡充。電子レンジ調理で快適に！

**「稲庭風うどん５食」**（新発売）
**「日本そば２食」**（新発売）

６月１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、冷凍麺カテゴリーから「稲庭風うどん５食」、「日本そば２食」を６月１日より全国で新発売します。

「稲庭風うどん５食」では、成長を続ける冷凍麺市場において、夏の需要を促す細麺タイプの商品をラインナップすることにより、市場の活性化を図ります。また「日本そば２食」は、平均世帯人数の減少による少量タイプ需要の高まりに対応した商品です。両商品ともに当社独自の製法により茹でたてのおいしさを楽しんでいただくとともに、電子レンジでも調理ができますので、お湯を沸かして茹でる手間もなく、火を使わないので部屋の温度を上げずに涼しく簡単に調理できる商品設計で、お客様に新しい価値を提案いたします。

## ■　「稲庭風うどん５食」

冷凍うどんのおいしさを活かしつつ、手延べの稲庭うどんのようなのど越しを再現するために、包丁切りの細麺タイプに仕上げた商品です。茹でたてのおいしさはもちろん、細くて滑らかな食感とのど越しの良さは食欲が落ちる夏にピッタリ。素麺や冷麦には無いうどんのコシもお楽しみいただけます。夏の定番「ざるうどん」や夏野菜を添えた「サラダうどん」などにお勧めできる商品であるとともに、温かい麺としてもご利用いただけます。

内袋をレンジ調理に簡単便利なピロー包装にしていますので、夏場に火を使わず、涼しく調理できるといった利便性も当商品の特長です。

現在展開中の３食入りは、上記商品特長に対し高い評価を頂いておりますが、今回、５食入りをラインナップすることで、夏の冷凍庫の常備品のひとつとして、家族で食事する機会が多い夏休みなどの需要に対応します。

さらに、今回発売する「稲庭風うどん５食」と昨年より発売している「国産小麦　稲庭風うどん５食」を、６月初旬よりそれぞれ１食増量して数量限定で発売します。

## ■　「日本そば２食」

打ちたてのそばをすぐに茹で、急速冷凍しました。

そば本来の風味がいつでも楽しめることはもちろん、レンジ調理により、茹で過ぎや半生など調理の失敗もありません。

世帯人数が少なくなり、少量タイプの需要が高まる中、現在展開中の３食入りに加え、今回、２食入りをラインナップし、お求めやすくしました。また、今まで冷凍そばを使ったことがない方にも、お試しいただきやすい食数です。

レンジ調理に簡単便利なピロー包装で、夏場に火を使わず涼しく調理したいというお客様の声に応えた商品です。

商品概要は以下のとおりです。

| 商品名 | 容量 | 調理方法 |
| --- | --- | --- |
| 稲庭風うどん５食 | ５食入（1000ｇ） | 電子レンジ<br>鍋 |
| 日本そば２食 | ２食入（320ｇ） | 電子レンジ<br>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