TableMark テーブルマーク News Release

2013 年7月 30 日

本場讃岐の本質を貫いた冷凍さぬきうどん、ついに完成！

「丹念仕込み　本場さぬきうどん　3食」

９月１日より、全国で発売

テーブルマークは、本場さぬきうどんの“強いコシ”、“なめらかなのどごし”、“モチモチした食感”を目指した、「丹念仕込み　本場さぬきうどん　3食」を９月１日より全国で発売します。

当社の冷凍うどんは、1974（昭和 49）年の発売以降、長きにわたり、研究開発を進め、様々な改良を重ねてきました。近年においては、冷凍ならではのおいしさが手軽に楽しめることから、家庭用と業務用を合わせ年間約5億食に達する人気商品になっています。

このたび発売する「丹念仕込み　本場さぬきうどん　3食」は、冷凍さぬきうどんのパイオニアとして、これまでに培ったあらゆるノウハウを凝縮した新製法で誕生した、冷凍さぬきうどんです。

■　新製法 “　丹念仕込み　綾・熟成法　”、麺のおいしさをさらに引き上げた冷凍さぬきうどんが完成！

「丹念仕込み　本場さぬきうどん　3食」は、様々な製造工程においてこだわった新製法、“丹念仕込み　綾・熟成法”を採用しています。

“丹念仕込み　綾・熟成法”は、加水時に通常のさぬきうどんより、やや多めに水を加えて練り上げることで、麺のコシの強さと透明感を実現しました。さらに、ミキシング工程においても、しっかりと練りこむことで、グルテンを形成させ、“手ごね”に近いコシと粘りをつくり出しました。

また、熟成・圧延もこれまでにない当社独自の製法を取り入れることで、なめらかなのどごしとモチモチとした食感をお楽しみいただけます。切り出しも、包丁切りにこだわり、太めの乱切りであることから、つゆののりがよく、手打ち感のある仕上がりになっています。

■　原料・パッケージにもこだわり、黄金色に輝く、冷凍さぬきうどん

原料には麺の色調や粘りを重視した国産の小麦粉を厳選し、当社ならではの配合によるオリジナル粉を使用しています。パッケージは、和紙をモチーフに、黄金色に輝く麺をイメージした色使いで、品質感のある冷凍さぬきうどんであることを表現しています。

テーブルマークは、「一番大切な人に食べてもらいたい」という想いのもと、付加価値のある商品づくりを進めてまいります。

商　品　概　要

■　丹念仕込み　本場さぬきうどん　３食

１．商　品　名：丹念仕込み　本場さぬきうどん　３食

２．規　　格：３食入（６００ｇ）

３．価　　格：オープン価格

４．発　売　日：2013 年９月１日

５．発 売 エリア：全国

６．商 品 特 長 ：　新製法“丹念仕込み　綾・熟成法”を採用した冷凍さぬきうどんです。やや多めに水を加えて練り上げることで、コシの強さと透明感を実現しました。また、ミキシング工程においてもしっかりと練りこむことで、グルテンを形成させ、“手ごね”に近いコシと粘りを作り出しました。様々な製造工程で独自製法を取り入れたことで、強いコシとなめらかなのどごしに加え、モチモチとした食感の本場さぬきうどんのおいしさをお楽しみいただけます。

※「丹念仕込み　本場さぬきうどん　つゆ付き」（1食入・230g）も同時に発売いたします。

■　冷凍さぬきうどん　ヒストリー

当社が初めて家庭用の冷凍さぬきうどんを販売したのは1974年。当時本社のあった香川県の名物「さぬきうどん」のおいしさを、全国に届けたいとの想いから、冷凍うどんという新しいジャンルに挑戦しました。製粉メーカー、機械メーカーと協力体制を組み、コシを出すために真空ミキサー、急速冷凍の機械を導入しました。

原料では、最適なうどん粉の研究を続け、さぬきうどんならではのコシの強さとのどごしを忠実に再現し、本場の味に慣れ親しんだ香川県人の社員も“大満足の自信作”といえる、本格的な冷凍さぬきうどんが完成しました。

営業部門では、かつてない規模で全国のスーパーを巡り、店頭試食に総動員体制で臨み、スーパーや団地などに出向き、サンプル品の配布を続けました。これらの取り組みが功を奏し、冷凍さぬきうどんは着実に普及しました。

このような努力が実を結び、冷凍うどんの認知は着実に高まっていき、発売から約15年後の1989年頃から売上が大きく伸長しました。以降、現在に至るまで、冷凍食品として欠かせない一大商品としての位置づけを確立しています。

■　お客様からの商品に関する問い合わせ先

テーブルマーク株式会社　お客様相談センター　0120－087－578
＜ホームページアドレス＞　http://www.tablemark.co.jp/

※　本資料は東商記者クラブに配布しています。

※　本資料に記載されている情報は発表日現在のものです。時間の経過等により内容が予告なしに変わる可能性がありますのでご了承下さい。