

新発売

「つけめんshin.」音喜多店主監修
つけ麺用極太麺三人前

株式会社 菊水
代表取締役 小川 信夫
商品事業部長 杉野 邦彦
〒067-0051
北海道江別市工業町19-6
TEL(011)383-5052
FAX(011)385-4326

■札幌のつけ麺専門店「つけめん shin.」

つけ麺の激戦区である東京で修業を重ね、“妥協なき追求”を胸に日々進化し続ける「つけめん shin.」。“地元札幌でつけ麺文化を広めたい”という思いで開業し、つけ麺不毛の地と言われた札幌で瞬く間に行列ができる程の人気店となりました。札幌のつけ麺専門店として、その名を轟かせている「つけめん shin.」音喜多店主が監修した逸品です。

■札幌ラーメンをつけ麺に合うよう仕上げた手打ち式極太麺

小麦のおいしさを最大限に引き出す伝統的な手打ち式製法を、菊水独自の低温熟成ラーメン製法と組み合わせ、「コシ」と「粘り」を引き出した超多加水熟成麺。包丁の様な鋭利な「切刃」で切り出した極太麺は、麺線に角が立ち、のど越しも良く一度食べるとやみつきになります。

菊水の「つけ麺用極太麺」は、「札幌ラーメン」の基準(※)にのっとって作られた、本場・札幌のラーメンです。

※全国生めん類公正取引協議会の定める「本場・名産・特産等の表示」を行う際の「札幌ラーメン」の基準(製造地、原料小麦粉の規格、及び熟成時間)

(商品規格)

- つけ麺用極太麺三人前
生ラーメン130g×3食

(賞味期間)

製造日を含み30日間(要冷蔵)

(販売地区)

全国

(発売時期)

平成22年6月14日

(販売方法)

有名百貨店、有名スーパーなど

(商品画像)

