

～鶏だしの利いたアツアツのあんかけつゆで体ポカポカ～ 『鶏だしあんかけそば』新発売

株式会社菊水(本社：北海道、社長：杉野邦彦)は、寒い季節におススメのアツアツメニュー「鶏だし
あんかけそば 2人前」を新発売いたします。



■コンセプト

ポイント①	寒い季節にうれしいメニューの代表格といえば、あんかけ料理。とろみがついた料理は保温効果があって冷めにくく、体が温まる事はもちろんですが、あんかけ焼そばの様に料理としての高級感が上がる事も、主婦にとってうれしいメリットのひとつです。
ポイント②	一見作るのが面倒そうなあんかけつゆが、添付の液体調味料を水で溶いて沸かすだけの簡単料理で出来上がります。

■商品特長

めん	麩系の黒めのそば粉のみを使用し、手切り風に切り出すことで、そば本来の素朴な食感、味わいを引き出した麺です。
液体調味料	かつお節の風味豊かな醤油ベースの和風つゆに、チキンエキスで鶏の旨味をきかせ、やさしい味わいに仕上げました。

■商品情報

商品名	鶏だしあんかけそば 2人前
内容量	306g(めん重量 110g×2)、液体調味料添付
希望小売価格	330円(+消費税)
販売地区	全国
発売時期	2018年8月20日(月)