



北海道

NEWS RELEASE

2019年2月8日

～シビレル辛さがクセになる話題の有名店が監修～ 『175° DENO 担担麺 シビレ担担麺(汁あり)』新発売

株式会社菊水(本社：北海道、社長：杉野邦彦)は、北海道名店ラーメンシリーズの新味「175° DENO 担担麺 シビレ担担麺(汁あり) 2人前」を新発売いたします。



■コンセプト

ポイント①	北海道札幌市で2013年に創業した「175° DENO 担担麺」は、店主がとことんこだわって作りあげたオリジナルの担担麺で、多くのラーメン通を虜にした担担麺専門店です。
ポイント②	“シビレル辛さがクセになる味わい”として人気が高い花椒(ホワジャオ)がしっかりきいたお店の味わいを再現すべく、仕上げ用に四川花椒を添付しました。

■商品特長

めん	良質な小麦粉を使用し、麺粒・麺帯・麺線と三段階でしっかりと熟成させた、コシと弾力のある“もちり太麺”です。
スープ	店主監修のもと、ごまの濃厚な香りとコクのある味わいに仕上げました。後のせの辛味調味油と四川花椒粉末を加えることで“シビレル辛さ”が楽しめます。

■商品情報

商品名	175° DENO 担担麺 シビレ担担麺 [汁あり] 2人前
内容量	343g(めん重量 110g×2)、スープ・辛味調味油・花椒粉末添付
希望小売価格	500円(+消費税)
販売地区	全国
発売時期	2019年3月1日(金)