

2017年10月3日

MCフードスペシャリティーズ株式会社

お湯で割るだけで簡単！一発型ラーメンスープ 「麺活」シリーズより、味噌ラーメンスープ海老が2017年11月13日に登場！

MCフードスペシャリティーズ株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:百崎 鉄朗)は、お湯で割るだけで簡単にラーメンスープに仕上がる一発型ラーメンスープ「麺活」シリーズの新製品として、「麺活 味噌ラーメンスープ海老」を2017年11月13日(月)に全国で発売します。



昨今は、ラーメン専門店だけでなく事業所給食施設／サービスエリア・レジャー施設のフードコート／回転寿司／居酒屋など様々な業態でラーメンが提供されており、調理時間の短縮・品質の安定化のニーズが高まり、市場環境が大きく変容しております。そこで本製品は、ユーザーにとって使い勝手の良い小容量・スパウト付パッケージにする事により、“人手不足をカバーしながら、本格的な味わいで提供したい”というニーズにお応えすべく開発しました。

【新製品概要】

製品名： 麺活 味噌ラーメンスープ海老
発売日： 2017年11月13日(月)
発売地域： 全国
容量： 500g スタンディングパウチ(スパウト付)×10袋
包装： ダンボール箱

■製品特長

3種類の北海道産味噌がベースの甘海老とオマール海老のエキ스가効いた海老風味豊かなラーメンスープです。



■使用方法

本品 40g～50gに対し、お湯 250mlを加え、よくかき混ぜてご使用ください。
(ラーメンスープの場合、約6～7倍に薄めてお召し上がりください。)

■調理イメージ

「麺活 味噌ラーメンスープ海老」を使用したメニュー例



スパイシー海老味噌ラーメン



海老味噌まぜそば

【「麺活」シリーズとは？】

「麺活」とは、永年培われた調味技術と炊き出し技術の融合により生み出された“麺”を“活”かすこだわりのスープシリーズです。お湯で割るだけで、味わい深いラーメンスープを提供する事が出来、品質安定化・作業効率化を強力にお手伝いします。今回の新製品が加わり、全4品のラインナップで多彩な味とおいしさのバリエーションを提供します。



お陰様で、2017年1月11日発売の「麺活 塩ラーメンスープ貝」、「麺活 醤油ラーメンスープ黒」は、日本食糧新聞社制定「第21回 業務用加工食品ヒット賞」を受賞いたしました。今後とも当社製品をご愛顧賜ります様、よろしくお願い申し上げます。

【このリリースに関するお問い合わせ先】

MCフードスペシャリティーズ株式会社 営業企画部

本社: 〒100-0006 東京都千代田区有楽町 1-2-2 東宝日比谷ビル 16F

TEL :03-5501-7318 FAX :03-5501-7331