

2016年11月24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 塩ラーメンスープ貝」「麺活 醤油ラーメンスープ黒」新発売

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 塩ラーメンスープ貝」「麺活 醤油ラーメンスープ黒」を2017年1月11日(水)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。そこで弊社では、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る製品を開発しました。

【新製品概要】

製品名：(1)麺活 塩ラーメンスープ貝
(2)麺活 醤油ラーメンスープ黒

発売日：2017年1月11日(水)

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

(1)麺活 塩ラーメンスープ貝

麺を活かすこだわりの貝風味スープ。4種の貝エキス(あさり、かき、ほたて、はまぐり)を使用しており、貝エキスの豊かな風味が沁みる塩ラーメンスープです。

(2)麺活 醤油ラーメンスープ黒

麺を活かすこだわりのブラックスープで3種の醤油(ごいくち、たまり、さいしこみ)を使用。こだわりの3つの黒素材(黒みりん、黒糖、イカスミ)を合わせた奥深い味わいの醤油ラーメンスープです。

■使用方法

(1) 麺活 塩ラーメンスープ貝

ラーメンに使用する場合、本品をお湯で約 12 倍に薄めて使用します。一人前、30ml レードル 1 杯(約 35g)にお湯 330ml が目安です。

(2) 麺活 醤油ラーメンスープ黒

ラーメンに使用する場合、本品をお湯で約 10 倍に薄めて使用します。一人前、36ml レードル 1 杯(約 43g)にお湯 330ml が目安です。

■調理イメージ

「麺活 塩ラーメンスープ貝」を使用したメニュー例



塩ラーメン



つけ麺

「麺活 醤油ラーメンスープ黒」を使用したメニュー例



醤油ラーメン



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。2010 年発売の「麺活 濃厚魚介つけ麺スープ」に今回の新製品が加わり、全 3 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。



【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