

## NEWS

### 春夏季節限定

“ご当地麺メニュー”が家庭で手軽に楽しめる

「博多屋台風 焼きラーメン 醤油とんこつ」

「博多屋台風 焼きラーメン 焦がしにんにく塩とんこつ」

このたび、株式会社 永谷園(社長:町田 東、東京都港区)では、“ご当地麺メニュー”として人気のある“焼きラーメン”が手軽に家庭で楽しめる「博多屋台風 焼きラーメン」(322円(税抜))を春夏限定で、2009年3月6日(金)より全国で発売いたします。

“焼きラーメン”とは、博多屋台で生まれた“ご当地麺メニュー”です。博多ラーメンで使う細めんと、野菜を鉄板で炒め、とんこつスープで仕上げます。めんと野菜にスープが絡み、トロっとした食感がくせになるおいしさです。

本商品は、そのラーメンでもない、焼きそばでもないおいしさに着目し、2006年3月に春夏限定で発売しました。ご好評頂き、4年目の今季も春夏限定商品として販売してまいります。



### 商品特長

- ・ 博多屋台で生まれた“麺メニュー”が、家庭で手軽に楽しめます。本商品には「細乾めん」と「たれ」が2人前入っています。肉・野菜を用意し、フライパンでジュワツと炒めて作ります。
- ・ めんと野菜にコクのあるスープが絡み、トロっとした食感がくせになるおいしさです。
- ・ 「醤油とんこつ」・・・とんこつベースの醤油ラーメンの味わいです。たまり醤油を使用し、コクのあるおいしさです。
- ・ 「焦がしにんにく塩とんこつ」・・・とんこつベースの塩ラーメンの味わいです。  
アクセントに「マー油(焦がしにんにく油)」を入れています。  
香ばしい風味が広がります。

### 昨季との違い

- ・ 価格改定を行いました。希望小売価格を22円(約7%)値上げいたします。(昨季の希望小売価格は300円)
- ・ 「ピリ辛めんたいとんこつ」を終売しました。

## 商品概要

商 品 名	博多屋台風 焼きラーメン 醤油とんこつ	博多屋台風 焼きラーメン 焦がしにんにく塩とんこつ
表示内容量	190g (めん 70g×2袋、たれ 25g×2袋)	
荷 姿	2人前×6P×4B	
希望小売価格	322円(税抜き)	
賞味期間	6ヵ月	
発売期間	2009年3月6日(月)～2009年8月末	
発売地区	全国	

## 作り方 (醤油とんこつ)

用意するもの	キャベツ  3cm角にカット	もやし  水洗い	にんじん  2～3mmの拍子木切り	豚バラ肉  3cm幅にカット	サラダ油 	水 
	1人前	2枚(約100g)	100g	$\frac{1}{8}$ 本(約30g)	30g	大さじ $\frac{1}{2}$ (6g)

**1人前の作り方**

沸騰した湯にめんをひたし、めんがやわらかくなったらほぐすのがポイント

<p>① サラダ油 大さじ<math>\frac{1}{2}</math>※</p>  <p>1分 強火</p>	<p>② 水 300ml 沸騰させる</p>  <p>強火</p>	<p>③ めん1袋</p>  <p>めんを入れて 3分 強火</p>	<p>④</p>  <p>1分 中火</p>
<p>フライパンにサラダ油を熱し、肉を軽く炒め、野菜を入れさらに炒める。 ※鉄製の中華鍋・フライパンの時は大さじ1</p>	<p>水を入れ、沸騰させる。</p>	<p>沸騰したら、肉と野菜を端によせ、めん1袋を入れる。めんがほぐれてきたら、ませ合わせる。</p>	<p>仕上げに「醤油とんこつたれ」1袋を入れ、全体によくからむようにませる。 ※できたては、汁気が少し残っています。</p>

## お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先 : (株)永谷園 お客様相談室  
報道各位からのお問い合わせ先 : (株)永谷園 広報室

Tel. 0120-919-454  
Tel. 03-3432-2519