

2013年11月25日 株式会社キンレイ

キンレイの冷凍アルミ鍋シリーズ
「えび天そば」
2013年11月26日より新発売

株式会社キンレイ(本社:大阪府大阪市、社長:徳山均)は、冷凍アルミ鍋商品「えび天そば」を全国で順次発売いたします。

「えび天そば」 新発売

<商品特長>

本格的な関東風つゆを味わえるえび天そばです。つゆは節を長時間抽出、昆布を長時間低温抽出することで、よりコクと風味が味わえる本格的な関東風です。麺はのど越しが良くシャキッとした歯切れのあるそばです。粗挽きのそば粉を加え、そばらしい風味も味わえます。具材は定番のえび天、白ネギ、ほうれん草にカマボコ・刻み揚げを加え具だくさんに仕上げました。



内容	麺、つゆ、具(えび天ぷら、ねぎ、ほうれん草、かまぼこ、きざみ揚げ、ゆず)		
内容量	526g(めん 150g)	標準小売価格	450円(税込)
発売日	2013年11月26日より順次	発売エリア	全国のコンビニエンスストアの冷凍コーナー

<アルミ鍋シリーズの特徴>

フィルムをはがして、火にかけるだけで出来上がり。
 しかも、IH調理機対応のアルミ容器入りなので、おかたづけも簡単です。
 キンレイこだわりの三層構造だから、できたてのおいしさをご家庭で簡単にお召し上がり頂けます。

<三層構造について>

「つゆ」「麺」「具」を順番に重ねて急速凍結させる技術。
 この状態で火にかけると、まず先につゆが溶け、そこに麺と具が沈み、のびることなく、コシのある状態に仕上がります。



※写真はイメージです。

<報道関係の方のお問い合わせ先>

株式会社キンレイ 食品事業カンパニー 事業推進部 担当:福田
 TEL: 03-3989-0466 FAX: 03-3989-0465 Mail: n-fukuda@kinrei.com

<読者からのお問い合わせ先>

株式会社キンレイ 食品事業カンパニー お客様相談室 TEL: 03-3989-0466