

各位

～鯖・鯉節・煮干の旨みがきいた豚骨魚介塩スープ～

「つけ麺 道」監修商品 第2弾！

とんぎよ “冷し豚魚塩らーめん”

7/9(火)新発売！

ミニストップ株式会社(本社:千葉県千葉市 代表取締役社長:藤本 明裕、以下:ミニストップ)は、東京都葛飾区亀有にある行列ができる人気のつけ麺専門店「つけ麺 道」店主の長濱洗也氏が監修した第2弾商品“冷し豚魚塩らーめん”を、2019年7月9日(火)より、国内のミニストップ(2019年5月末現在:2,008店)にて発売します。

何度も試作を重ねて完成した“2種類の国内産小麦粉をブレンドしたもちりなめらか食感の中太麺”と“魚介の旨みがきいた豚骨魚介スープ”が特長の自信作です。

店主こだわりのレモンを添えた、暑い季節にさっぱりとお召し上がりいただける商品に仕上げました。

【商品情報】



●商品名 : つけ麺 道監修 冷し豚魚塩らーめん

●価格 : 537円(税込)

●発売日 : 2019年7月9日(火)

●発売地区 : 全国

●商品特長 :

- ・麺は「つけ麺 道」の特長である風味豊かでもちもちとした食感を再現するため、2種類の国内産小麦粉をブレンドしました。
- ・鯖、鯉節、煮干の3種類の魚介のだしをきかせた、豚骨魚介塩スープに仕上げました。
- ・食べ応えのあるバラチャーシュー他、ゆで卵、もやし、わかめ、ねぎ、金胡麻、レモンをトッピングした具材感のある塩らーめんです。
- ・店主こだわりのレモンは、途中で絞っていただくと、爽やかなレモンの風味が広がり、味の変化をお楽しみいただけます。



東京・亀有で人気の行列ができるつけ麺店

長濱洗也氏 店主

つけ麺 道 監修商品

第2弾

鯖、鯉節、煮干の旨みがきいた豚骨魚介塩スープ

冷し豚魚塩らーめん 本体価格 498円 (税込537円)

【監修店情報】

つけ麺道



東京都葛飾区亀有にある行列のできるつけ麺の人気店。
濃厚な動物系と魚介のコクと風味が楽しめる豚骨魚介のつけ汁と極太のストレート麺が特長です。

「つけ麺 道」の定休日には、暖簾を替えて「らーめん 道の塩」として、沖縄宮古島産雪塩を使用した「塩らーめん」や「塩つけ麺」を提供しています。