

2017年(平成29年)7月18日

本格中華が手軽に味わえる「明星 中華三昧」
野菜と麺を一緒に煮込む、煮込み麺メニューが加わりシリーズを展開

ラージャオパイタンメン
明星 中華三昧 辣椒白湯麺

2017年8月14日(月) 全国で新発売

同時に、「明星 中華三昧」シリーズの「広東風醤油拉麺」、
「北京風塩拉麺」、「四川風味噌拉麺」を全国でリニューアル発売

明星食品株式会社(社長:松尾昭英)は、袋めん「明星 中華三昧 辣椒白湯麺」を、2017年8月14日(月)に全国で新発売いたします。あわせて、「明星 中華三昧」シリーズの「広東風醤油拉麺」、「北京風塩拉麺」、「四川風味噌拉麺」の3品を、2017年8月14日(月)に全国でリニューアル発売します。



「明星 中華三昧」シリーズは、高級袋めんの先駆けとして、1981年に誕生しました。本格中華が手軽に楽しめるロングセラーブランドです。

今回の新商品「明星 中華三昧 辣椒白湯麺」は、野菜と麺を一緒に煮込んで調理する、煮込み麺メニューです。中華三昧ならではのコシのある麺は、煮込んでも弾力があり、スープとの相性も抜群です。鶏ガラや豚骨をベースに海鮮だしを隠し味にした白湯スープは、花椒(ホワジャオ)が香るピリッと辛みの効いた辣椒油(ラージャオユ)を合わせて、本格中華の味わいに仕上げました。「明星 中華三昧」シリーズの他の商品とはひと味違う、煮込みメニューをお楽しみください。

また、本商品の発売にあわせて、「明星 中華三昧」シリーズの「広東風醬油拉麺」、「北京風塩拉麺」、「四川風味噌拉麺」の3品を、全国でリニューアル発売します。麺の配合を見直し、コシのある麺がさらに弾力ある麺に生まれ変わりました。「広東風醬油拉麺」はXO醬とオイスター感が増し、「北京風塩拉麺」は香味野菜の風味をアップ、「四川風味噌拉麺」は醬(ジャン)を増量して、本格中華の味わいにさらに磨きをかけてリニューアルします。

■ 商品の概要

商 品 名	明星 中華三昧 辣椒白湯麺	明星 中華三昧 辣椒白湯麺 3食パック
内 容 量	102g(めん80g)	102g(めん80g)×3食
JANコード	4902881053877	4902881053884
荷 姿	102g×24入×2ケース=1梱	(102g×3食パック)×8入 ×2ケース=1梱
希望小売価格	145円(税別)	435円(税別)
発売日及び発売地区	2017年8月14日(月)に、全国で新発売	

商 品 名	明星 中華三昧 広東風醤油拉麺	明星 中華三昧 広東風醤油拉麺 3食パック
内 容 量	105g(めん80g)	105g(めん80g)×3食
JANコード	4902881053730	4902881053747
荷 姿	105g×24入×2ケース=1梱	(105g×3食パック)×8入 ×2ケース=1梱
商 品 名	明星 中華三昧 北京風塩拉麺	明星 中華三昧 北京風塩拉麺 3食パック
内 容 量	103g(めん80g)	103g(めん80g)×3食
JANコード	4902881053754	4902881053761
荷 姿	103g×24入×2ケース=1梱	(103g×3食パック)×8入 ×2ケース=1梱
商 品 名	明星 中華三昧 四川風味噌拉麺	明星 中華三昧 四川風味噌拉麺 3食パック
内 容 量	103g(めん80g)	103g(めん80g)×3食
JANコード	4902881053778	4902881053785
荷 姿	103g×24入×2ケース=1梱	(103g×3食パック)×8入 ×2ケース=1梱
希望小売価格	145円(税別)	435円(税別)
発売日及び発売地区	2017年8月14日(月)に、全国でリニューアル発売	

■ 商品の特長

- め ん : 高級ノンフライ麺の先駆けとして誕生した、コシとつるみが特長の麺
(4 品 共 通) です。配合を見直し、麺にさらなる弾力が生まれました。

< 明星 中華三味 辣椒白湯麺 >

- ス ー プ : 鶏ガラや豚骨をベースに、アサリやホタテ、エビなどの海鮮だしを隠し味に加えた白湯スープです。豆板醤、辣油、オイスター、花椒などをブレンドした特製の液体スープで仕上げます。

< 明星 中華三味 広東風醤油拉麺 >

- ス ー プ : チキンをベースに香味野菜を効かせて、ごま油やチキンオイルを合わせた、深みのある醤油スープです。XO醤とオイスターを効かせて、さらに中華感が増した本格スープになりました。

< 明星 中華三味 北京風塩拉麺 >

- ス ー プ : 鶏だしに、アサリ、ホタテ、蝦醤(エビジャン)を合わせて奥深い味わいに仕上げた塩スープです。香味野菜の風味をアップして、さらに中華感が増した本格スープになりました。

< 明星 中華三味 四川風味噌拉麺 >

- ス ー プ : 赤味噌と白味噌をベースにポークの旨みを加えて、豆板醤や豆鼓醤などで特徴を出した味噌スープです。醤を増量して、さらに中華感が増した本格スープになりました。