

2020年(令和2年)3月31日

銀座の人気店「蠟燭屋」の味を再現した
超シビレ系の麻婆まぜそば 登場!

ろうそくや マーボー
明星 蠟燭屋監修 シビレ麻婆まぜそば

2020年4月27日(月) 全国で新発売

明星食品株式会社(社長:三浦善功)は、汁なしカップめん「明星 蠟燭屋監修 シビレ麻婆まぜそば」を、2020年4月27日(月)に全国で新発売します。



東京・銀座に2017年10月にオープンした「SHIBIRE-NOODLES 蠟燭屋(シビレヌードルズ ろうそくや)」は、多くのメディアに取り上げられる人気行列店です。2019年に新たに3店舗をオープンし、勢いを増しています。

今回の新商品は「蠟燭屋」監修のもとお店の看板メニュー「麻婆麺」をカップめん化しました。

花椒(かしょう)オイルのシビレが特長的な麻婆ソースがもちもちの極太麺と相性がよく、食べたえ抜群の麻婆まぜそばです。蠟燭屋の辛さとシビレを楽しめる傑作の一杯を再現しました。

<「SHIBIRE-NOODLES 蠟燭屋」について>

銀座の一等地、ガス灯通りにオープンした、雑誌やテレビなど多数のメディアで取り上げられた人気行列店です。ほとんどのメニューで使う山椒は、味や香りを考慮し、種類や産地を使いわけするなど「シビレ」を極めた刺激系ラーメン店です。「麻婆麺」の他に「酸辣湯麺(スーラータンメン)」「担々麺」「汁無し担々麺」も人気メニューです。

住所:東京都中央区銀座 3-5-16 第一島田ビル 1F

■ 商品の特長

めん	ん	ソースの絡みが良く、食べ応えのあるモチモチの極太麺です。		
ス	ー	プ	麻辣醬(マーラージャン)やもろみを加え、シビレと辛さを再現した麻婆ソースに、花椒の香りを付けた特製のラー油を合わせました。花椒オイルのシビレがあと引く刺激が特徴です。	
か	や	く	麻婆と相性の良い挽肉です。	
ふ	り	か	け	シビレと彩りを加える、花椒・チリミンズ・ネギを組み合わせました。

■ 商品の概要

商 品 名	明星 蠟燭屋監修 シビレ麻婆まぜそば
内 容 量	161g(めん 130g)
J A N コ ー ド	4902881438605
荷 姿	161g×12 入=1 ケース
希 望 小 売 価 格	230 円 (税別)
発 売 日 及 び 発 売 地 区	2020 年 4 月 27 日(月)に、全国で新発売