

明星食品 NEWS RELEASE

2021 年(令和 3 年) 7 月 12 日

一平ちゃんブランド初の調理セット誕生！
たまご 2 つとフライパンだけで簡単に作れるモダン焼き風セット！

明星 一平ちゃん夜店のモダン焼き風セット

2021 年 9 月 20 日(月) 全国で新発売

明星食品株式会社(社長:豊留昭浩)は、「明星 一平ちゃん夜店のモダン焼き風セット」を、2021 年 9 月 20 日(月)に全国で新発売します。



「明星 一平ちゃん夜店の焼そば」は、1995 年の発売から四半世紀以上愛されている、明星食品を代表する商品です。

「明星 一平ちゃん」ブランドから新たなご提案として、たまごとフライパンさえあれば、包丁やボウルが不要で、モダン焼き風料理を調理できる、簡便な調理をサポートするセットを新発売します。

コロナ禍の巣ごもり生活で、単身者のクッキング需要が増す中、初心者でも簡単に始められる調理セットです。調理が簡単なだけでなく、たくさんの食材や調理器具が不要で、洗い物の負担軽減までをかなえた便利な商品です。

今回の新商品は、「明星 一平ちゃん夜店の焼そば」の濃厚な味わいはそのままに、ふりかけを削り節とアオサに配合を変更し、かやくにダイス肉を追加、ソースに粘性を加えることで、モダン焼き風料理専用の組み合わせにしております。

<作り方>

準備:たまご 2 つとフライパン、サラダ油を用意してください。

① 湯切り:

カップのフタを半分ほど開け、3 つの小袋を取り出し、麺の上から沸騰したお湯を注ぎ 2 分後湯切りします。

② 混ぜる:

湯切りしたカップのフタを全て取り、カップ内にたまごを 2 つ割り入れてかき混ぜ、全体に麺とたまごを絡ませます。

※コツ:麺をカップの端へ寄せて、空いたスペースを使うとたまごをかき混ぜやすいです。

③ 焼く:

熱しておいたフライパンにサラダ油を薄く引き、②でたまごと絡めた麺を中火で約 2 分、裏返して約 1 分焼きます。

④ 仕上げ:

皿に盛り、添付のソース、からしマヨネーズ、ふりかけをかけて出来上がりです。

■ 商品の特長

めん	麺にソースを練り込むことでソースとの相性を良くした、しなやかで弾力を感じる麺です。
ソース	ウスターソースに、野菜・果実を加えて加熱した香ばしく、絡みを良くするために粘性を付けた専用ソースです。
からしマヨネーズ	一平ちゃん特製のからしマヨネーズです。
かやく	キャベツ、ダイス肉を組み合わせました。
ふりかけ	削り節、アオサを配合したモダン焼きと相性の良い組み合わせです。

■ 商品の概要

商 品 名	明星 一平ちゃん夜店のモダン焼き風セット
内 容 量	141g(めん 100g)
J A N コ ー ド	4902881452847
荷 姿	141g×12 入=1 ケース
希 望 小 売 価 格	216 円(税込)
発売日及び発売地区	2021 年 9 月 20 日(月) に、全国で新発売