

～彩り野菜と冷製トマトが、夏の食欲を刺激する！～ 「太陽のトマト麺」から限定メニュー 『夏野菜の冷やしトマト担々麺』が登場

トマトラーメンの専門店「太陽のトマト麺」(運営:株式会社大阪王将)は、トマトラーメン専門店「太陽のトマト麺」において、2023年7月1日(土)より、『夏野菜の冷やしトマト担々麺』を販売いたします。



「太陽のトマト麺」といえば、トマトスープにチーズをたっぷりとかけた「トマトチーズラーメン」が話題ですが、夏になると人気なのが、冷やしトマトラーメン。今年は、マイルドなごま系のトマト担々スープに、中太縮れ麺とたっぷりの特製肉醬を絡めて食べる『夏野菜の冷やしトマト担々麺』が期間限定で登場します。トッピングはズッキーニと茄子、ミニトマト、オクラ、スプラウトなどの夏野菜。甜面醬や一味、ニンニクなどで炒めた特製肉醬はスープに溶かしながら味変して楽しめます。ピリッと辛いのに、スープは爽やか。ごまの豊かな香りとともに、味も見た目も夏の食欲を刺激する一品です。

■商品概要

・商品名:夏野菜の冷やしトマト担々麺

・販売価格:

並盛 950 円(税込)

麺大盛 1,150 円(税込)

・販売期間:2023 年 7 月 1 日(土)~

2023 年 8 月 31 日(木)予定

※無くなり次第、終了



・商品特長:

胡麻の豊かな風味とトマトの酸味が効いた、

まろやか仕立ての冷製トマト担々スープに、冷水でキリッと締めたモチっと食感の特製中太麺を合わせました。トッピングには夏野菜のマリネ(ズッキーニと茄子)、ミニトマト、オクラ、スプラウトなど彩り豊かに添えました。

■販売店舗

東京都:錦糸町本店、青山オーバルビル店、大塚北口支店、本所吾妻橋スカイツリー支店、上野広小路支店、豊洲店、新宿ワシントンホテル支店、ミーツ国分寺店、Next サンシャインシティ店、with チーズ新宿ミロード店

神奈川県:十日市場支店、元住吉支店

大阪府:福島駅前支店

※新宿ワシントンホテル支店のみ 7 月 7 日(金)~の販売となります。

■太陽のトマト麺とは

「太陽のトマト麺」の創業は 2006 年。美味しく楽しく食べられてカラダにも良いラーメンの探求から、イタリアンとラーメンが融合した新ジャンルとして生まれました。トマトの旨味が凝縮されたラーメンは、“罪悪感なしで食べられる”として人気を博しています。

トマトには、リコピンをはじめ、ビタミン A・ビタミン C やカリウム、マグネシウムなどミネラルが豊富。「太陽のトマト麺」のラーメン1杯には、トマト約 3 個分の栄養が詰まっています。ラーメンの命とも呼ばれるスープは、低脂肪な鶏をベースにトマトを合わせた、ヘルシーな次世代スープ。麺は、ツルツルした食感で喉越し抜群の“豆乳入り”の生麺。具材の青野菜は、農薬量が従来の半分以下の品種改良エコ野菜「江戸菜」。

「食」は「人を良くする」と書くとおおり、「太陽のトマト麺」はヘルシーと美味しさを共存させた、美味しく楽しく長続きする、カラダによいラーメンです。チーズとの相性も抜群で、くせになるほど濃厚な味を楽しめます。



<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社イトアンドホールディングス マーケティング戦略部 広報 PR グループ 半田

TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp