

～ぷりぷりの海老と超濃厚なクリームトマトスープ～
太陽のトマト麺・『濃いエビクリ』が
10年の時を経て帰ってきた！12/12 発売開始

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12月12日(火)より、『濃いエビクリ～海老のクリームトマト麺～』を期間限定で発売いたします。



濃いエビクリ

海老のクリームトマト麺

**進化して新登場!!
今だけ! 超濃厚!**

あの?! 大ヒット商品「海老のクリームトマト麺」がさらに濃厚且つ、えび感たっぷりにバージョンアップ。海の恵みと潮の香りが凝縮された“ぶりっ”海老と野菜たっぷりの超濃厚な味わいの期間限定トマト麺。バジルソースのトッピング(有料)がおすすめです!

980円 税込



2012年12月に販売され大ヒットしたメニュー『海老のクリームトマト麺』が、えび感たっぷり、さらに濃厚になって、10年ぶりに期間限定で登場いたします。ぷりぷり海老に、白菜、江戸菜、キャベツ、アーリーレッド、桜かいわれなどの野菜もたっぷり。海老のコクと旨味が凝縮された“濃いエビクリ”です。真っ赤なクリームトマトスープも彩り豊かなトッピング。寒い冬に食べたくなる超濃厚トマト麺をお楽しみください。

■商品概要

濃いエビクリ〜海老のクリームトマト麺〜

価格：980 円(税込)

販売期間：2023 年 12 月 12 日(火)〜2024 年 2 月 29 日(木)予定

※無くなり次第、終了

商品特長：

海老のコクと旨味が凝縮された超濃厚な味わいの「濃い！」海老のクリームトマト麺です。ぷりぷり海老に、白菜、江戸菜、キャベツ、アーリーレッド、桜かいわれなどの野菜も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、晴海トリトン店、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

■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