ニュースリリース
2015年3月9日
株式会社リ・バースラボ

報道関係各位

今までなかった！　新発想のカップ麺
～精進料理の概念を取り入れ、和の心と食の調和から生まれた「我逢麺（がほうめん）」誕生～

日本へ仏教が伝来された時、精進料理も同時に日本に伝わりました。
素朴でありながらも各食材が持つ特徴を生かし、創意工夫された料理です。
その精進料理をもっと身近により手軽にカップ麺として実現しました

株式会社リ・バースラボ（代表取締役社長　上杉百代）は本日、曹洞宗大本山總持寺監修による精進料理の基本である「動物性食品一切不使用」、老若男女全てに好まれるカップ麺「我逢麺」を3/10より発売いたします。
曹洞宗の開祖、道元禅師が基礎を築いたと言われる精進料理。坐禅や作務（掃除）と同じように、料理を作ることも、食べることも仏道修行のひとつとされており、今もなお修行僧が料理を作ります。
曹洞宗大本山總持寺の「禅」を親しみやすく、もっと身近に。そんな思いを「食」に込めたのが本商品となります。「動物性食品」一切不使用でありながら、山と海の恵みを活かした多種多様な食材を使用し、寺院において食する味を再現しております。

そば・うどんとそれぞれにベースの出汁を変え、そばは昆布醤油に玉ねぎ・しいたけから十分な出汁をとったコクのあるスープ、うどんは塩ベースに野菜のエキスをふんだんに溶け込ませました。
また、そば・うどんの蓋裏側に全国の曹洞宗僧侶が「我逢麺」のために綴った法話（全12種類）を記しており、麺の出来上がるまでの少しの時間を使い、「禅」の心を感じていただける工夫を

Copyright (C) 2015 Re-birth-labo Corporation. All Rights Reserved.

施しております。
まずは總持寺内売店・曹洞宗関連施設にて先行販売を行い、徐々に販路を拡大していく予定です。

【商品特徴】
■我逢麺　そば
昆布醤油をベースに、玉ねぎ・しいたけから十分な出汁をとりました。
具材には出汁によく合う大豆、青梗菜、きくらげ、わらび、ぜんまい、油揚げをバランスよく使用した出汁のきいたそばです。

■我逢麺　うどん
塩ベースの汁に野菜エキスをふんだんに使い、まろやかな独特なつゆに仕上げました。
具材にはまろやかなスープに合う大豆、ジャガイモ、さつまいも、人参、サトイモ、赤大根、青首大根、レンコン、かぼちゃ、インゲンの10種の野菜と油揚げを使用。
野菜たっぷりの色鮮やかなうどんです。

【商品概要】
■名称
我逢麺　（即席カップ麺）
■希望小売価格
300 円（税込）
■内容量
そば85.1ｇ（めん65ｇ）
うどん94.3ｇ（めん72ｇ）
■製造国
日本
■発売日
2015年3月10日より總持寺売店、曹洞宗関連施設にて先行発売

【ブランドページUR】
http://zen-foods.jp
【裏蓋法話イメージ】
http://img05.shop-pro.jp/PA01311/988/etc/howa.jpg?20150216185657
【曹洞宗大本山總持寺について】
http://www.sojiji.jp

【会社概要】
名称　　　：　株式会社リ・バースラボ
本社所在地　：　東京都大田区矢口1-17-6
電話番号　　：　03-6715-4726
ホームページ：http://zen-foods.jp

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】
株式会社リ・バースラボ　　info@re-birthlabo.co.jp

Copyright (C) 2015 Re-birth-labo Corporation. All Rights Reserved.