

電子レンジで温めるだけの本格麺「麺 QUICK」に 『麺 QUICK アパ社長カレーうどん』が新登場！

アパホテルネットワークとして全国最大の785ホテル117,609室(建築・設計中・海外、FC、アパ直参画ホテルを含む)を展開するアパホテル株式会社(本社：東京都港区赤坂3-2-3、社長：元谷芙美子)は、「暮らし美味しくストック」を掲げるテーブルストック株式会社(本社：山梨県甲州市／代表：中村桂)の電子レンジで温めるだけの本格麺「麺 QUICK」シリーズと「アパ社長カレー」がコラボレーションした「麺 QUICK アパ社長カレーうどん」を本年4月23日に販売開始します。

麺が入った
麺 QUICK

アパホテル社長 元谷 芙美子
Fumiko Motegi

アパ社長カレーうどん
1,000万食を突破したアパ社長カレーを使用

もちもちうどん入り

袋のままレンジで
500W | 2分40秒

製法特許取得 特許第6764844号
盛り付け例

Table Stock

金沢カレーをベースに牛肉と野菜をじっくり煮込んだ自然の甘みとオリジナルスパイスが特徴の「アパ社長カレー」ともちもち食感のうどんと合わせた「麺 QUICK アパ社長カレーうどん」は、香りとコクの豊かなカレーがうどんにしっかりと絡み、絶妙な味わいです。

■忙しい貴方を応援する<手軽さ重視>麺 QUICK シリーズ



電子レンジで温めるだけの簡単メニューでありながら本格的な味を楽しめる「麺 QUICK」は、忙しい毎日を送る方、一人暮らしの方、休日の簡単メニュー、療養中のストック食、お夜食など様々なシーンでご利用いただき、お子様からご年配の方まで幅広い層に愛されています。

面倒な麺茹でが不要なことに加え、常温保存ができ収納場所を取らないことなど忙しい貴方の「手間」が省けることが好評。さらに、パッケージ内は無菌化のため、保存料や合成着色料など一切使用しないというこだわりで、体にも優しい商品となっています。

〈美味しさの理由は、製法特許取得のテーブルストック独自製法〉

テーブルストックは、いつもの食卓をストックするような美味しさにこだわったストック食をお届けします。製法特許取得のテーブルストック独自製法は麺とソースやスープが同じパッケージ内にあっても麺が伸びずにもちもち食感を保持し、美味しさを損ないません。だから、ゆで麺入りなのに常温で保存しても茹でたてのような麺の食感と美味しさを実現しています。

■「テーブルストック株式会社」代表取締役社長 中村桂様のコメント

麺 QUICK は常温で製造から1年間保存できレンジで調理のできる大変便利な食品で、ひとり暮らし、仕送り、夜食、休日ごはん、子供でも作れる、病気療養の時に助かったと簡単便利を求める様々な方から「簡単、便利なのに美味しい」とご支持を頂いております。

このたびアパ社長カレーという美味しさで定評のある有名商品とコラボレーションをすることができ、美味しそうだからという理由でお買い上げくださる方が、結果的に「美味しいだけじゃなく、麺 QUICK って簡単、便利だね」と感じていただけるきっかけになると嬉しいです。



■商品詳細【麺 QUICK アパ社長カレーうどん】

原材料名：めん〔うどん〕(小麦粉、食塩)(国内製造)、でんぷん分解物、粒状大豆たんぱく、しょうゆ加工品(食塩、砂糖、しょうゆ、その他)、カレー粉、小麦粉、食用油脂、デミグラスソース、トマトケチャップ、砂糖、濃厚ソース、ソテーオニオン、食塩、植物油脂、ビーフエキス、チャツネ、バター、ビーフオイル、コンソメ、香辛料、にんにく、でんぷん/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、乳化剤、酸味料、香料、加工でんぷん、乳酸Ca、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)

内容量 : 250g (めん 160g)
賞味期限: 製造日より1年
保存方法: 直射日光、高温多湿を避け常温で保存
調理方法: ・電子レンジ調理の場合
500W: 2分40秒 ※オート加熱不可
・湯煎調理の場合
袋ごと熱湯に入れ約5分間湯煎
販売価格: 432円(税込)
製造者・販売者: テーブルストック株式会社



■販売サイト

- ・アパホテル公式HP: <https://www.apahotel.com/>
- ・Yahoo!ショッピングアパホテル店: <https://store.shopping.yahoo.co.jp/apahotel/>
- ・「Tablestock」ストアサイト: <https://tablestock.shop/>
- ・Amazon「Tablestock」ストアサイト *1: <https://www.amazon.co.jp/stores/page/03D9A5FE-B831-4F40-8533->

■アパ社長カレーとは

アパホテルのレストランにて味を追求した結果、選び抜いたオリジナルソースとまるやかなソースを贅沢に使い、じっくり煮込んだ牛肉と野菜の自然な甘みを引き出した本格派ビーフカレー。アパグループの発祥地である金沢のご当地名物「金沢カレー」をイメージし、カレー本来の味を引き出しているため、キャベツを添えてお召し上がりいただくと美味しさが増す。2011年3月24日 アパ社長カレー発表会にて、お客様による試食後のアンケート結果99.3%の人が「美味しい」と回答。箱入り個食の他に飲食店で使用する業務用も販売している。

昨年4月には累計販売数1,000万食を突破している。また、本年4月には牛肉を増量してリニューアルを行っている。

アパ社長カレー公式HP：<https://www.apahotel.com/c/curry/index.html>

【アパグループ】

アパホテルネットワークとして全国最大の785ホテル117,609室室(建築・設計中・海外、FC、アパ直参画ホテルを含む)を展開している。2010年4月にスタートした「SUMMIT 5 (頂上戦略)」を継承し、2022年4月より新たな5ヶ年計画「AIM5 ~APA Innovative Movement」を始動。アフターコロナにおけるニーズの変化やDX化の波を捉えながら、国内で圧倒的なNo.1ホテルチェーンとなるべく、2027年3月末までにアパホテルネットワークとして15万室展開を目指す。

■お問い合わせ先

※写真データ必要な場合はメールにて送信します。

アパグループ東京本社 会長室

住所:東京都港区赤坂3丁目2-3

電話:03-5570-2113 FAX:03-5570-2138

E-Mail:sec@apa.co.jp URL:www.apa.co.jp