

<報道関係者各位>

創味食品がサンヨー食品とコラボレーション
「創味のつゆ」が和風カップ麺となって新登場！

『サッポロ一番 創味のつゆ使用 小海老天そば』
『サッポロ一番 創味のつゆ使用 きつねうどん』

2018年12月3日(月)より全国で順次発売開始！

株式会社創味食品（本社：京都府京都市伏見区/代表：山田佑樹）が販売するロングセラー商品「創味のつゆ」が、サンヨー食品株式会社とのコラボレーションにより、和風カップ麺となりました。本商品は2018年12月3日（月）より全国にて発売開始予定です。



商品情報

「創味のつゆ」の上品でまろやかなかつおの風味とうまみをカップ麺のつゆに活かし、風味豊かなそばに小海老天を合わせた「小海老天そば」、つるみのあるうどんときざみ揚げを合わせた「きつねうどん」の2品が新たに発売されることとなりました。いずれもかつおのうまみを強調した、風味豊かな味わいのうどんとそばになっております。

- 商品名 : サッポロ一番 創味のつゆ使用 小海老天そば
 : サッポロ一番 創味のつゆ使用 きつねうどん
- 発売日 : 2018年12月3日（月）
- 発売地区 : 全国
- 希望小売価格 : 180円（外税）

商品特徴

	サッポロ一番 創味のつゆ使用 小海老天そば	サッポロ一番 創味のつゆ使用 きつねうどん
つゆ	「創味のつゆ」使用： 鰹節、鯖節、煮干しの出汁がきいた「創味のつゆ」を粉末化したものをベースに風味豊かなつゆに仕上げました。 七味唐辛子をアクセントに味を調えました。	「創味のつゆ」使用： 鰹節、鯖節、煮干しの出汁がきいた「創味のつゆ」を粉末化したものをベースに風味豊かなつゆに仕上げました。 七味唐辛子をアクセントに味を調えました。
麺	「挽きぐるみそば」の特徴を十分に引き出した、そば独特のつるつるシコシコとした食感が味わえる麺です。	表面につるみがあり、もちりとした食べ応えのある太麺です。
具材	小えび天とあげ玉の香ばしい風味が食欲をそそります。 わかめの豊かな磯の香りとねぎのさわやかな香りがつゆのおいしさを引き立てます。 かまぼこを加えて彩りよく仕上げました。	味付油揚げの甘みとふつくらとした食感が食欲をそそります。 かき卵の風味とねぎのさわやかな香りがつゆとよく合い、おいしさを引き立てます。 かまぼこを加えて彩りよく仕上げました。

商品概要



- 商品名 : サッポロ一番 創味のつゆ使用 小海老天そば
- JANコード : 4901734035961
- 内容量 : 69g (めん50g)
- 発売日 : 2018年12月3日 (月)
- 発売地区 : 全国
- 希望小売価格 : 180円 (外税)
- 荷姿 : 1C/S 12食入り



- 商品名 : サッポロ一番 創味のつゆ使用 きつねうどん
- JANコード : 4901734035978
- 内容量 : 68g (めん50g)
- 発売日 : 2018年12月3日 (月)
- 発売地区 : 全国
- 希望小売価格 : 180円 (外税)
- 荷姿 : 1C/S 12食入り

「創味のつゆ」について



プロが認める吟味した材料を贅沢に使ったこだわりのつゆである「創味のつゆ」は1987年に発売し、永年に渡りご愛用いただいているロングセラー商品です。大きな鍋に水と鰹節、鯖節、煮干等を入れて炊き出す昔ながらの方法で抽出した一番だしを、たっぷりと使用しています。選りすぐりの原料を贅沢に使い、永年培われた、香りを損なわない独自製法で作り上げた“かつお風味たっぷり”の「つゆ」と「だし」は、和食の基本調味料として、全国のご家庭で幅広くお使いいただいております。

- 商品名 : 創味のつゆ
- 容量/参考小売価格（税別） : 1000ml/870円、500ml/510円、200ml/360円
- 発売地区 : 全国

※画像は500mlにパッケージなります。

会社概要

- ・会社名 : 株式会社 創味食品
- ・本社・工場 : 京都府京都市伏見区横大路芝生24-3
- ・設立 : 1950年3月
- ・代表者 : 山田 佑樹
- ・資本金 : 6000万円
- ・事業内容 : 業務用・市販用各種調味料の製造販売主として自社ブランド商品のめんつゆ、たれ、スープ、その他調味料等を全国の食品商社を通じて外食関連会社、スーパー各社へ供給。