

富士そばの新ブランド「つけ蕎麦 たったん」より

名代 富士そば



## 『汁なし韃靼そば』発売スタート！

ダイタンイート(株)は昨年10月にオープンした「つけ蕎麦 たったん」にて、新メニュー「汁なし韃靼そば」を2月8日(金)10時より期間限定で販売開始いたします。今までにない新感覚のお蕎麦をコンセプトに、韃靼そばでは初の**ませそばタイプ**となっております。韃靼そば(ダッタンそば)粉を使用しておりますので、女性の方から健康意識の高いサラリーマンの方まで、全ての方に安心してお召し上がり頂けるヘルシーメニューとなっております。

### ■「汁なし韃靼そば」

販売開始：2013年2月8日(金)  
午前10時～(期間限定)

価格：680円(消費税込)

特徴：おそばでは珍しい**ませそばタイプ**ですので、  
麵・タレ・具材をよくかき混ぜてお召し上がり下さい。また、お好みに合わせて「ラー油」、「お酢」、「揚げ玉」をご自由に入れて頂けますので、『自分好み』のオリジナルな味付けに仕上げても可能です。



～ダッタンそば(韃靼そば)とは～

普通の蕎麦に比べ、ルチンの含有量が約100倍と非常に多いことで有名です。ルチンはフラボノイドの一種で、毛細血管強化作用を持ち、血圧低下に関係するとされる機能性成分であると言われています。また、その他にもシス・ウンベル酸、ビタミンE、ケセルチン、食物繊維、タンパク質、カルシウム、鉄分などが含まれています。



店名：つけ蕎麦たったん 住所：東京都渋谷区渋谷3-14-4  
TEL：03-3398-3511 営業時間：24時間(年中無休)

### 【本件に関するお問い合わせ先】

ダイタンイート株式会社  
東京都杉並区阿佐谷南3-37-14  
第二北原ビル6階  
TEL：03-3398-3511  
FAX：03-3398-3400  
e-mail：daitaneat@circus.ocn.ne.jp  
担当者：尾田(オダ)、板谷(イタヤ)