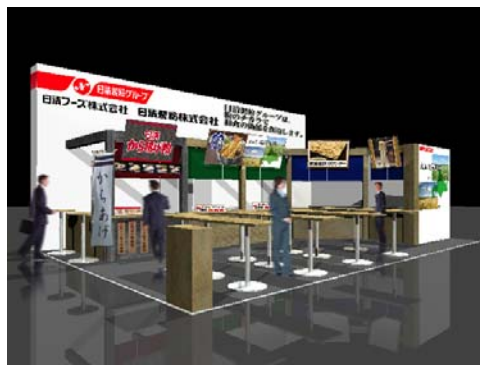


2014年3月27日

日清製粉、日清フーズ「2014 麺産業展」に共同出展
～日清製粉グループは新たな和食の価値を創造します～

日清製粉グループの日清製粉株式会社（社長：大枝 宏之）と日清フーズ株式会社（社長：岩崎 浩一）は、本年4月2日（水）～4日（金）の3日間、東京ビッグサイト（有明）で開催される「2014 麺産業展」に共同出展します。



<当社ブースイメージ>

■ そば・うどん店向けに新たな価値を提供

4月の消費税増税の影響で消費マインドの低下が懸念されるなか、そば・うどん店は既成スタイルを見直し、新たな価値を創造することが求められています。当社グループは、長年培ってきた技術を生かした豊富な製品ラインアップの中から、そば・うどん店での新たな価値創造をサポートする製品をご提案します。

■ 当社ブース概要

- テーマ：既存スタイルを見直し、新たな価値を創造
- 場所：東4ホール（小間番号：4A-01）
- 出展内容：
 - ① **日清製粉 そばのつなぎ粉として北海道産小麦粉「ゆめ飛龍」を提案**
 - ・ 北海道産小麦粉「ゆめ飛龍」を北海道産そば粉と合わせて使用することで「オール北海道産」という新たな付加価値を付与することができます。
 - ・ そば粉の割合やそば粉の種類が違うそばの試食を通じて、「原料へのこだわり」や「そばの食感・風味を引き立てるこだわり」を実感いただきます。
 - ② **日清フーズ 業務用天ぷら粉・から揚げ粉を提案**
 - ・ そば・うどんに欠かせない天ぷらでは、揚げる前の打ち粉が必要ない「日清 打ち粉いらずの揚げ上手」でオペレーション改善をご提案します。
 - ・ 昨今のから揚げ人気を受け、「日清 から揚げ粉シリーズ」で様々なバリエーションのご提案を行い、お客様の多様なニーズにお応えします。

■ 「2014 麺産業展」概要

- テーマ：「麺は元気な健康食」
- 日時：2014年4月2日(水)～4日(金) 10:00～17:00
- 会場：東京ビッグサイト 東4ホール（東京都江東区有明3-10-1）
- 主催：麺産業展実行委員会、社団法人日本麺類業団体連合会、
全国麺類生活衛生同業組合連合会、東京都麺類協同組合、
東京都麺類生活衛生同業組合

この件に関する報道関係者のお問い合わせ先
株式会社日清製粉グループ本社 総務本部 広報部 担当：佐々井・堀野
東京都千代田区神田錦町1-25 電話03-5282-6650