

2016年6月20日

## 日本コナモン協会推薦「日清 大阪うまい屋監修 たこ焼粉」を発売！ ～人気のたこ焼専門店「うまい屋」の味をご家庭でも～

日清製粉グループの日清フーズ株式会社（社長：岩崎 浩一）は、たこ焼専門店「うまい屋」（大阪市北区）監修の「日清 大阪うまい屋監修 たこ焼粉」を本年7月1日（金）から全国で新発売します。

### ■だしの旨みがしっかりときいた、大阪「うまい屋」監修のたこ焼粉

たこ焼粉市場は、2013～15年度の直近3年連続で市場規模が前年を上回り、拡大を続けています。当社は2014年8月にたこ焼粉全面リニューアルを実施し、市場の活性化を図りました。本年より新たな施策として「名店監修」シリーズを立ち上げ、このたび、「日清 大阪うまい屋監修 たこ焼粉」を新発売します。

「うまい屋」は、昭和28年創業以来、1店舗のみで展開している老舗たこ焼店です（『ミシュランガイド京都・大阪2016』に掲載）。同店のたこ焼は、だし・食感の両面にこだわっており、ソースをつけずにそのままでもおいしくしっかりとした味わいが特長です。



#### ■製品特長

- ①当社技術を活用した配合設計で、外はカリッと、中はもっちり、とろっと食感
- ②旨みをしっかりときかせ、ソースなしでもおいしい味わい
- ③「日本コナモン協会推薦」

■内容量：400g

■希望小売価格（税抜き）：298円

### ■本年2月に発売して以来、売上好調の「名店監修」シリーズについて

ご家庭で手軽にお好み焼、たこ焼などの“粉もの”専門店の味わいが楽しめるシリーズです。監修店だけでなく、“粉もの”業界の権威である「日本コナモン協会」にも全面的にご協力いただいております、自信を持っておすすめする製品です。

本年2月に第1弾として発売した「日清 大阪きじ本店監修 お好み焼粉」は、発売以降、売上は順調に推移しており、お好み焼粉市場の活性化に寄与しています。



《製品に関する一般の方々のお問合せ先》

日清フーズ株式会社

お客様相談室

東京都千代田区神田錦町1-25

電話：0120-24-4157

《報道関係者の方々のお問合せ先》

株式会社日清製粉グループ本社

総務本部 広報部 担当：山口・寺岡

電話：03-5282-6650

メール：[mailbox@mail.nisshin.com](mailto:mailbox@mail.nisshin.com)