

これまでにない“力強い弾力”“茹で伸びの遅さ” こだわる麺職人のために生まれた業務用中華麺用粉「麺無双」新発売

日清製粉グループの日清製粉株式会社（社長：見目 信樹）は、新しい業務用中華麺用粉「麺無双」を、本年9月16日（金）より全国で発売します。

■開発の背景

昨今、スープや麺にこだわった店舗や、専門誌またはSNSでの露出の増加等、ラーメン市場は活性化しています。そこで、弊社は「月に2～3回、外食店でラーメンを召し上がる方」を対象にラーメンの嗜好を調査したところ、弾力やコシのある食感の麺を好むというニーズを改めて確認しました。弊社は、そのニーズに応えるべく原料を厳選し、小麦の持つ力を最大限に引き出す製法で、これまでにない“しっかりとした弾力”と“粘り”のある食感を実現しました。こだわる麺職人の皆様にぜひお試しください。逸品です。



■「麺無双」の特長

①しっかりとした弾力

②独特の粘り

③茹で伸びの遅さ

<製品概要>

荷姿：25kg袋 クラフト袋
粗蛋白：12.0%
灰分：0.35%
原材料：小麦



▲製品パッケージ

★製品名の由来★

「無双」には並ぶものがないほど優れているという意味があり、他にはない“力強い弾力”と“茹で伸び耐性”を持つ小麦粉として位置付ける意味を込めました。



▲製品使用イメージ

この件に関する報道関係者の皆様のお問い合わせ先

株式会社日清製粉グループ本社 総務本部広報部 担当：松本・寺岡

【電話】03-5282-6650 【メール】：mailbox@mail.nisshin.com