

日清製粉「2017麺産業展～そば・うどん～」に出展 ～若者の集客アップにつながる新メニューをご提案～

日清製粉グループの日清製粉株式会社（社長：山田 貴夫）は、本年4月12日（水）から14日（金）の3日間、東京ビッグサイト（東京都江東区）で開催される「2017麺産業展～そば・うどん～」に出展します。

■主な出展概要（当社ブース：4N-07）

当社ブースでは、若者、特に女性の集客アップにつながるメニューをご提案するとともに、そばつなぎ用小麦粉をご紹介します。

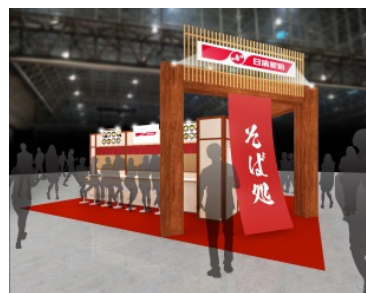
①「集客アップにつながる新メニュー」のご紹介

当社ブースでは、若者の集客に課題をお持ちのそば専門店向けに、「野菜」「ヘルシー」「フォトジェニック」をキーワードとした若者向け新メニューをご紹介します。また、昨今注目の素材「もち麦」を使用した「大麦そば」をご試食いただき、新たなそばの魅力をご提案します。

②そばつなぎ用小麦粉のご紹介

そばの質を決めるそば粉と小麦粉の調和。当社ブースでは豊富なそばつなぎ用小麦粉ラインアップをご紹介します。中でも、そばつなぎ用小麦粉「雅」を使用したそばを試食としてご提供し、当社製品の魅力を体感していただきます。

▼当社ブースイメージ



ご紹介するメニューの一例

彩りコブサラダそば

豆乳担々そば



■「2017麺産業展～そば・うどん～」開催概要

テーマ：そば・うどん専門店として付加価値を創造する

開催日時：2017年4月12日（水）～4月14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3-11-1）

主催：麺産業展実行委員会、一般社団法人 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

WEBサイト：<http://www.mensanten.com/>

この件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先

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