

2018年8月16日

日清フーズ『第2回 The 乾麺グランプリ in Tokyo 2018』に出展 「熟成極み 素麺」を使用したオリジナルメニューをご提供

日清製粉グループの日清フーズ株式会社（社長：小池 祐司）は、本年8月18日（土）、19日（日）の2日間、日比谷公園（東京都千代田区）で開催される『第2回 The 乾麺グランプリ in Tokyo 2018』に出展します。

■「熟成極み」を使用した、夏にぴったりの「五目野菜と豚肉の素麺チャンプル」をご提供

『第2回 The 乾麺グランプリ in Tokyo 2018』は、日本の伝統食である「乾麺」を使用した全国各地選りすぐりのメニューの中から、日本一を決めるイベントです。

当社ブースでは、当社独自の三層加熱熟成麺（※）でコシとなめらかさを極めた「熟成極み 素麺」を使用したオリジナルメニュー「五目野菜と豚肉の素麺チャンプル」をご提供します。夏場にぴったりのオリジナルメニューで、ご来場者の皆様に「熟成極み 素麺」のコシの強さや舌触りの良いなめらかな食感をお楽しみいただきます。

※「三層加熱熟成麺」とは

パスタの製造で培ってきた技術を応用し、さらに独自の技術を組み合わせた乾麺です。

「なめらかで噛みごたえのある外層部分」と「粘りのある内層部分」を組み合わせ、加熱しながら熟成させることで、「思わず唸るコシの強さ」「舌触りの良いなめらかな食感」「麺どうしがくっつきにくい」等の特徴がある、特許取得の革新的な乾麺です。



▲オリジナルメニューイメージ

■『第2回 The 乾麺グランプリ in Tokyo 2018』開催概要

開催日時：2018年8月18日（土）、19日（日） 10:00～18:00

※食券の販売は17時まで

※雨天決行。荒天時や緊急時等は中止となる場合がございます。

会場：日比谷公園 噴水広場（東京都千代田区日比谷公園1）

入場料：無料（麺メニューは食券制、1杯400円）

主催：全国乾麺協同組合連合会、株式会社日本アクセス

WEBサイト：<http://promotion.nippon-access.co.jp/event/kanmengp/>

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：開^{ひらき}・寺岡
電話：03-5282-6650 メール：mailbox@mail.nisshin.com