

**イルミネーションイベント『青の洞窟 SHIBUYA』開催に向けて
日清フーズ「青の洞窟」ブランドより期間限定品発売
～冬期限定で贈る特別なメニューとパッケージ～**

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、特別協賛しているイルミネーションイベント『青の洞窟 SHIBUYA』に連動し「青の洞窟」ブランドより新製品2品目（冷凍）と、限定パッケージの定番品4品目（常温・冷凍）を期間限定で発売します。

■「青の洞窟」から冬期限定で贈る特別なメニューが新発売

日清フーズは『青の洞窟 SHIBUYA』を盛り上げるため、11月26日（月）より冬期限定で冷凍の一人前パスタ「青の洞窟 冬期特別限定品 ～Speciale（※）～」を発売します。「青の洞窟」ブランドが贈る特別なメニューをお召し上がりいただき、至福のひとときをご堪能ください。

※Speciale（スペチャーレ）：特別な



▲4種魚介のペスカトーレ



▲海老と帆立のうにクリーム

青の洞窟 冬期特別限定品 Speciale 4種魚介のペスカトーレ

- ・大振りの帆立と海老、あさり、揚げなすをトッピング
- ・魚介の旨味がたっぷり詰まった濃厚なトマトソースとエキストラ・バージン・オイル、赤唐辛子の上品な味わい
- ・ソースによく絡むリングイーネを使用

青の洞窟 冬期特別限定品 Speciale 海老と帆立のうにクリーム

- ・大振りの帆立と海老、彩り鮮やかなグリルズッキーニをトッピング
- ・濃厚クリームソースにうにの風味を効かせた上品な味わい
- ・ぷりぷりした弾力のスパゲティ1.7mmを使用

《製品概要》

区分	製品名	内容量	希望小売価格 (税抜き)
新製品	青の洞窟 冬期特別限定品 Speciale 4種魚介のペスカトーレ	300g	オープン
新製品	青の洞窟 冬期特別限定品 Speciale 海老と帆立のうにクリーム	300g	オープン

■「青の洞窟」ブランド定番4品（常温・冷凍）が限定パッケージに

「青の洞窟」ブランドの定番品4品（常温「ボロネーゼ」「カルボナーラ」および冷凍食品「ボロネーゼ」「ズワイ蟹のトマトクリーム」）を、期間限定で『青の洞窟 SHIBUYA』イルミネーションパッケージに変更します。

昨年に引き続き、幻想的なイルミネーションの写真をパッケージに採用し、本イベントとの連動性を高め、店頭を華やかに盛り上げます。



■『青の洞窟 SHIBUYA』実施概要

- 期 間：2018年11月30日（金）～2018年12月31日（月）
※渋谷公園通りは2019年1月16日（水）まで点灯します。
- 点灯時間：17：00～22：00
※点灯時間は変更となる場合があります。
※最終日2018年12月31日（月）は、翌朝（5：00頃）までの点灯を予定しています。
- 場 所：
渋谷公園通りから代々木公園ケヤキ並木
最寄駅：渋谷駅（JR、東京メトロ、京王井の頭線、東急各線）
- 電飾球数：約600,000球
- 主 催：『青の洞窟 SHIBUYA』実行委員会
- 特別協賛：日清フーズ株式会社
- 後 援：渋谷区
- WEBサイト：<http://shibuya-aonodokutsu.jp/> ※順次、情報を公開していきます。



▲『青の洞窟 SHIBUYA』ロゴ



▲『青の洞窟 SHIBUYA』イルミネーションイメージ

<p>『青の洞窟 SHIBUYA』に関する 一般のお客様のお問い合わせ先 『青の洞窟 SHIBUYA』実行委員会 メール：info@aonodokutsu2018.jp</p>	<p>製品に関する一般のお客様のお問い合わせ先 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：0120-244157</p>
<p>『青の洞窟 SHIBUYA』に関する 報道関係者の方のお問い合わせ先 『青の洞窟 SHIBUYA』PR事務局 (株式会社マテリアル内) 担当：辻子（070-3874-4272） 電 話：03-5459-5490 FAX：03-5459-5491 メール：aonodokutsu-pr@materialpr.jp</p>	<p>製品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・白石<small>ひらき しろういし</small> 電 話：03-5282-6650 FAX：03-5282-6164 メール：mailbox@mail.nisshin.com</p>