

2019年8月7日

日清製粉「外食ビジネスウィーク 2019（第14回ラーメン産業展）」出展 ～お客様と共に市場を創る「つけ麺」「パスタフレスカ」のご提案～

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8月27日（火）～29日（木）の3日間、東京ビッグサイト（東京都江東区）で開催される「外食ビジネスウィーク 2019」内の専門展「第14回 ラーメン産業展」に出展します。

■当社出展概要（小間番号：1B-25）

コンセプト：日清製粉は小麦粉を通じてお客様と共に市場創造に取り組みます

当社のつけ麺専用粉「傾奇者（かぶきもの）」は発売10周年を迎えました。発売からの10年間は、お客様と共につけ麺を世に広めるべく取り組んできた10年でもあります。

今までも、そしてこれからも当社はお客様と共に市場創造に取り組んでいく決意を新たに、改めて「つけ麺」にスポットを当てたご提案と、新しい市場づくりに貢献するべく取り組んでいる「パスタフレスカ（生パスタ）」のご紹介をします。



▲ブースイメージ

提案商材

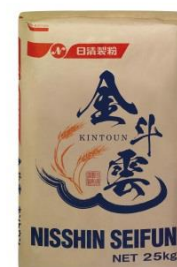
つけ麺専用粉「傾奇者（かぶきもの）」

つけ麺を世に広めるべく、つけ麺への熱き思いを持つ者たちの手で開発されたつけ麺専用の小麦粉です。たくさんの方にご愛顧をいただき、本年で発売10周年を迎えました。お客様への感謝と、これからも市場創造に取り組んでいく決意を新たに、改めて「傾奇者」にスポットを当て、「つけ麺」のご提案をします。



手打ちうどん用粉「金斗雲（きんとん）」

2018年11月に発売した手打ちうどん用粉「金斗雲」は、つけ麺にしたときに、非常に繊細で滑らかな、見た目にも美しいつけ麺となります。多様化するつけ麺市場の新たな小麦粉としてご提案します。



パスタフレスカ用専用粉「ファリーナ・ダ・サローネ」

2015年に発売した「ファリーナ・ダ・サローネ」は、これまでの「もちもち」とした生パスタとは一線を画す、本場南イタリアの低加水「パスタフレスカ」を作るために開発された小麦粉です。「弾力と歯切れの良さ」という新たな食感の生パスタをご提案します。



日清製粉グループによる提案

日清製粉グループが2019年1月より展開している「ハッピーメニュー Project」のコミュニケーションメッセージ「HAPPY MENU TO YOU!」の思いが込められたブースでは、日清フーズやオリエンタル酵母工業などグループの商材を絡め、幅広いご提案をします。ご来場する外食関係者の皆さまに広くお役に立てるようなご提案や情報提供を行います。

■「外食ビジネスウィーク 2019」開催概要

- ・日 時：2019年8月27日（火）～29日（木） 10：00～17：00
- ・場 所：東京ビッグサイト 南1・2・3・4ホール（東京都江東区有明3-1-1-1）
- ・主 催：外食ビジネスウィーク実行委員会
- ・同時開催：第14回 ラーメン産業展
第10回 そば・うどん産業展
第12回 居酒屋産業展
第3回 飲食店繁盛支援展
第1回 ホテル・レストラン・カフェ産業展 [ホレカ産業展]
第1回 フードデリバリー・テイクアウト展
- ・Webサイト：<https://www.gaishokubusiness.jp/>

以上

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}・白^{しろいし}石
電話：03-5282-6650 メール：mailbox@mail.nissin.com