

2017年12月28日

## 乾めん「佐賀の神埼」シリーズをリニューアル

株式会社ヤクルト本社（社長 根岸 孝成）は、乾めん「佐賀の神埼」シリーズを2018年3月1日にリニューアル発売します。

当社の乾めんは、そうめんの産地として名の知られた“神埼”の地名をブランド名（「佐賀の神埼」）として使用し、1974年に「そうめん」、「ひやむぎ」を、1987年に「中めん」、「うどん」を、1998年に「そば」を発売しました。

今回のリニューアルでは、パッケージデザインを一新するとともに、一部商品の処方変更、内容量の変更などを行います。

なお、「佐賀の神埼」シリーズの2018年3月から2019年2月の販売目標はシリーズ合計で330千ケースです。



### 【リニューアルのポイント】

- 佐賀県神埼市の良質な水と厳選した原料を使用し、独自の乾燥製法で作られた“高品質感”と“高級感”が感じられるデザインにリニューアルします。また、アイテム別のカラーを明るい鮮やかな色味にして、より判別しやすくするとともに、めんの太さとゆで時間をアイコン化して表面にデザインし、調理方法をわかりやすく表示します。
- 「ひやむぎ」「うどん」「そば」について、それぞれ処方などを一部変更します。
  - ・「ひやむぎ」：なめらかさや喉ごしをアップするため、めんの太さを1.65mmから1.55mmに変更します。また、賞味期限を現行の18か月から2年に延長します。
  - ・「うどん」：小麦粉本来の風味を感じられるよう、でん粉不使用の処方に変更します。

・「そば」：よりコシの強さやなめらかさが味わえるようそば粉と小麦粉の割合を変更しました。

■ 1人前の量を減らし（100g→90g）、お客さまのニーズにあわせた内容量に変更します。

### 【商品特長】

#### <共通>

佐賀県神埼市の清らかな水と良質な原料を使用しているため、めん本来の風味と独特の食感が味わえます。

また、パッケージは調理イメージがわかりやすいデザインを採用しています。

#### <そうめん>

しっかりとした歯ごたえとつるつとした喉ごしが特長です。

#### <ひやむぎ>

弾力のある歯ごたえとなめらかな喉ごしが特長です。

#### <中めん>

しなやかでコシのある歯ごたえと喉ごしの良さが特長です。

#### <うどん>

なめらかな舌触りともちもちとした歯ごたえが特長です。

#### <そば>

品の良いそばの香りとなめらかな喉ごしが特長です。

#### ◆商品情報

- ・商品名：「佐賀の神埼」
- ・商品分類：乾めん
- ・集積形態：60袋（15袋入り小箱×4箱）／ケース
- ・内容量：180g／袋
- ・希望小売価格：100円／袋（税別）
- ・販売チャネル：ヤクルトレディによる訪問販売

以上