

累計 200 万食を売り上げた【魚屋が】シリーズに
「鯛だし海鮮ちゃんぽん」が追加
2022年9月1日より発売開始

食品卸・小売業及び食品加工販売業を行う柳川冷凍食品株式会社（本社：福岡県柳川市、代表取締役社長：藤木尚文）は、海鮮ちゃんぽん「【魚屋が】 鯛だし海鮮ちゃんぽん」を2022年9月1日（木）に新発売いたします。



【製品概要】

- 名称：【魚屋が】 鯛だし海鮮ちゃんぽん
- 発売日：2022年9月1日
- 価格：500円（税別）
- サイズ：280g
- 販売場所：
 - ①全国の量販店
 - ②柳川冷凍食品本社敷地内直売所【福岡県柳川市西蒲池 1028 番地】
 - ③LINE 通販（お友達でご購入可能）
【<https://page.line.me/811jnyxi>】

※LINE QRコード※



鯛だし 海鮮ちゃんぽん エビ・イカ アサリ入り

長崎県産の鯛の尻から抽出したエキスを使用し、コクとうま味が自慢のスープに仕上げました。

簡単調理

中身を袋から取り出し冷凍のまま沸騰したお湯(400cc)に入れ、軽くほぐしながら約4分加熱してください。

電子レンジ調理不可

【特徴】 長崎県産の鯛のアラから抽出したエキスを使用した、コクとうま味が自慢のスープです。エビ、イカ、アサリの3種類のシーフードを贅沢に入れ、国産のキャベツと紅白蒲鉾、キヌサヤを混ぜ合わせ彩りよく仕上げました。麺はブレンドした小麦粉を使用し、ソフトな食感の中にもコシが感じられます。

【調理方法】 中身を袋から取り出し、冷凍のまま沸騰したお湯(400 cc)に入れ、軽くほぐしながら約4分加熱

200万食を販売した【魚屋がパスタ】シリーズ概要

1. オリジナル生パスタ麺使用(フィットチーネ)のためモチモチの触感
2. 簡単調理(電子レンジ約7分)
3. 透明のパッケージによりリアルな商品が見え、安心

【海鮮アヒーゴ風パスタ】

特徴：エビ・イカ・アサリにガーリック・こしょう・ハーブを効かせたアヒーゴ風ソースとオリーブオイルを加えた当社人気 No.1 商品



【あさりたっぷりクリームパスタ】

特徴：あせりとほうれん草・ブロッコリーに、チーズを入れたホワイトソースにブラックペッパーとオリーブオイルを加えた子どもから大人まで人気のある商品

【海鮮トマトパスタ】

特徴：イカ・アサリにトマトとチキンコンソメにガーリックを効かせたコク深いソースをからめ、バジルで香りよく仕上げた人気商品





【海鮮レモンペッパーパスタ】

特徴：エビ・イカ・アサリに、レモンの酸味とペッパーの辛味を効かせたソースと、レモンピール・パセリをトッピングした爽やかな味わい



【海老入りボロネーゼパスタ】

仔牛のだしの旨みが効いたフォン・ド・ヴォーにソテーオニオン・ローストオニオンの甘みを加え赤ワインで風味良く仕上げた濃く深い味のボロネーゼソース。具材には話題の植物肉を使用

【会社概要】

- ◆社名：柳川冷凍食品株式会社
- ◆事業内容：食品卸・小売業及び食品加工販売業
- ◆代表：代表取締役 社長 藤木 尚文
- ◆本社所在地：福岡県柳川市西蒲池 1028 番地
- ◆URL：<http://www.yanarei.co.jp/>

●会社 HP ●



●LINE お友達●



●Instagram●



＜お問い合わせ先＞

柳川冷凍食品株式会社 加工製品販売課 課長 釜 綾(かま りょう)

TEL:0944-73-1124

FAX:0944-73-1877

携帯: 080-3707-8164 E-mail: r-kama@yanarei.co.jp