

## “小麦本来の味を楽しむ”ご家庭用冷凍麺商品新発売のお知らせ

株式会社武蔵野フーズは、この度、これまでご家庭用冷凍麺ではほぼ流通していなかった麺種において、新商品4種(武蔵野うどん、筑後うどん、フェットチーネ、つけ麺)を“小麦本来の味を楽しむ”をコンセプトとし2021年10月14日より、発売開始いたしました。



### 1. 新商品について

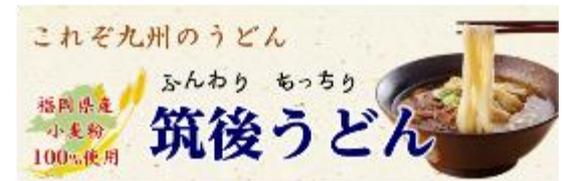
#### (1) 武蔵野うどん

埼玉西部から東京多摩地区に広がる武蔵野台地で伝統的に食べられてきた郷土料理、武蔵野うどんを再現しました。昨今TV番組等でも度々特集される武蔵野うどんを、ご家庭で簡単に再現いただける商品です。



#### (2) 筑後うどん

九州地方では、一般的なうどんより柔らかい食感が好まれる傾向にあります。当社の筑後うどんは、低アミロースで知られる九州産小麦粉を100%使用し、ふわふわの口当たりと、モチモチした食感の両方を感じられるバランスのよい商品なので、小さなお子様からご年配の方まで美味しく召し上がっていただけます。



#### (3) フェットチーネ

高品質なデュラム小麦を100%使用することで、着色料無添加でありながら美しい黄金色を実現しました。当社で生地から製造し、切り出した直後の生パスタを、下茹で・急速冷凍しています。乾燥工程がないので、一般的な乾麺のパスタと異なり、専門店のようなもちり食感を楽しむことができます。



#### (4) つけ麺極

2種類の小麦粉を黄金比でブレンドし、ラーメンに必須なかんすいには、ラーメンファンの本格志向に応える天然由来の「蒙古王かんすい」を使用しております。着色料無添加で本来の色調が際立つ極太の中華麺は歯ごたえもよく、まぜそばや鍋のメにも最適です。



## 2. 商品開発の背景

麺類の主原料“小麦”本来の味・風味・食感など、あるべき姿をお客様に実感してもらいたい、という熱い思いを具現化しました。

例えば、冷凍麺とよく比較されるチルド麺は、傷みやすいため保存料を使用する傾向にあり、雑味や酸味が気になるという消費者の感想をよく耳にします。また、食品メーカーサイドも、お求めやすい価格にするため、添加物により色や食感を改良している商品を多く流通させている現実があります。

当社では素材本来の味を損ねることがないように、急速凍結製法により、保存料無添加でも長期間保存がきく冷凍麺のメリットを活かすとともに、余計なものを加えず、原料由来の風味や色合いも大切にし、小さなお子様からお年寄りまで、皆様に安心して召し上がっていただける商品を目指して、商品開発を行っております。

今後も麺類のある食生活をより豊かに、身近にしていくことを使命として、良品開発、良品製造に取り組んでまいります。



## 3. 製品概要

No	商品名	内容量	原材料	おすすめの用途(メニュー)
1	武蔵野うどん	200g×3	小麦粉(国内製造)、食塩	肉汁うどん、鍋焼きうどん
2	筑後うどん	200g×3	小麦粉(国内製造)、食塩	ごぼ天うどん、牛肉うどん
3	フェットチーネ	180g×3	デュラム小麦のセモリナ(国内製造)、食塩	カルボナーラ、ポロネーゼ
4	つけ麺極	250g×3	小麦粉(国内製造)、小麦たん白、食塩 ／かんすい	つけ麺、まぜそば、鍋の〆

## 4. 本件に関するお問合せ

株式会社武蔵野フーズ 営業部 EC 課担当まで

TEL: 048-487-3022 Mail: [musashino.foods@ms-net.co.jp](mailto:musashino.foods@ms-net.co.jp)

※おすすめレシピは、cookpad の当社公式キッチンをご参考下さい。

【本格冷凍麺工房武蔵野】

<https://cookpad.com/kitchen/39002293>