

“ネギと豚バラ肉で本格！かんたん調理”武蔵野うどん 特製肉汁うどんつゆ付 新発売のお知らせ

株式会社武蔵野フーズは、2021年10月より販売をしてきました冷凍武蔵野うどんの販売好調を受け、この度、特製肉汁うどんつゆ付の新商品を発売します。

1. 新商品(武蔵野うどん 特製肉汁うどんつゆ付)について

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、武蔵野うどんのもっともポピュラーな食べ方である肉汁うどんを簡単に再現いただける商品です。

埼玉県産小麦 100%の冷凍武蔵野うどんに、特製の肉汁うどん用つゆがセットになっており、開発にあたっては、小麦の外皮まで使用した風味が強いうどんに負けずに調和する味わい深さを重視し、専門店さながらの一杯を、長ネギと豚バラ肉というご家庭の常備食材により簡単に調理いただけることをコンセプトにしました。



2. 商品開発の背景

2021年10月に発売した冷凍武蔵野うどんの販売が好調となっているなか、消費者様より専門店の味を再現したような本格的なつゆへのご要望をお寄せいただきました。

武蔵野うどんは合わせるつゆや具材によって美味しさが左右される自己主張が強いうどんなので、その美味しさを最大限に引き出せるようなつゆセットにより、これまで召し上がったことのない消費者様にも手軽な商品として手に取っていただけたと考えました。

武蔵野うどんの専門店は大部分が埼玉県と、東京都の一部に位置しており、コロナ禍もあり、なかなか域外の皆様が召し上がる機会が少ないご当地うどんです。本商品は冷凍食品なので、保存料等不使用でも賞味期限が長く、全国の皆様に本格的な武蔵野うどんのおいしさをお届けすることが可能です。

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

特製つゆへのこだわり

1 埼玉を代表する醤油蔵 **弓削多醤油** 株式会社

埼玉県産 **大豆** 使用
小麦

木桶仕込み醤油 を採用
(しょうゆ加工品を除く)

木桶には蔵独自の何種類もの酵母菌や乳酸菌がいきており、深みのある香りの良い醤油が醸造されます！

2 だし
専門店級のつけ汁を簡単に再現できるよう
鰹節、宗田鰹節、むろあじ節の合わせ出汁 を採用

3. 製品概要

商品名	武蔵野うどん 特製肉汁うどんつゆ付 1食入
内容量	270g(めん 220g、別添つゆ 50g)
原材料	めん :小麦粉(国内製造)、食塩 つゆ :しょうゆ(国内製造)、砂糖、本みりん、ポークエキス、合わせだし(かつお節、宗田かつお節、むろあじ節)、かつおエキス、昆布エキス、醸造酢、しょうゆ加工品、食塩、酵母エキス、かつお節粉末、香味食用油、鯖節粉末、(一部に小麦・そば・大豆・豚肉を含む)
おすすめメニュー	肉汁うどん、焼きうどん等

※当社公式通販ストア『本格冷凍麺工房武蔵野』

では、5食入を販売中です。

詳細は商品ページをご参照ください。

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/menkobo-musashino/0080002761.html>



4. 商品に関するお問合せ

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

※おすすめレシピは、cookpad 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>

毎日の料理を楽しみにする プレミアムサ

cookpad 367万 レシピ

たけのこ 菊ご飯 おから 春キャベツ 大葉

本格冷凍麺工房武蔵野

おいしい急速凍結でもらもら
保存料不使用だから素材本来の味が活かしている

本格冷凍麺工房武蔵野のキッチン

フォロー | フォロワー

はじめまして、本格冷凍麺工房武蔵野（武蔵野フーズ）です。こちらでは開発チームがおすすめる冷凍麺を活用した時短なのに本格麺レシピをご紹介します。
当店は、原料と製法にこだわり本格的な味わいを追求した冷凍麺商品を製造、販売しております。ぜひ貴宮オンラインストアもご利用ください。
<https://shopping.geocities.jp/menkobo-musashino/>