

株式会社 マルメン製麺所

すだち冷麺 2食入

半生麺、タレ、すだち果汁入り

2018年4月4日(水) 発売開始

徳島ご当地麺シリーズ 第二弾
徳島を代表する柑橘『すだち』の
ペーストを練り込んだ麺と冷麺のタレ
すだち果汁がセットで入っています。

すだち香る細麺にタレとすだち果汁を
かければ、徳島の夏の味をご家庭で
手軽にお召し上がりいただけます。



生麺の製造販売

『世界に一つだけの麺がある』

をコンセプトに県内外の約200店舗に生麺を製造販売
している製麺業者となります。

「マルメン製麺所」とは名前の通り

生麺の製造販売をしている製麺業社となります。

『世界に一つだけの麺がある』をコンセプトに
一日約2万玉を製造し県内外のお店、約200店舗に
生麺を販売しております。

徳島ラーメン



製麺業社のマルメン製麺所が生麺の製造で培った経験を
生かして一般消費者向け商品の開発に着手し最初に
取り掛かったのが

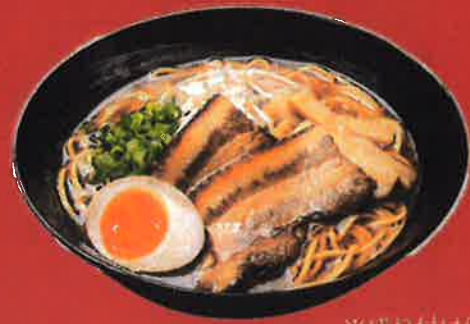
こちら！徳島と言えば「徳島ラーメン」

この「徳島ラーメン」の商品化で結果と実績を残す事に
成功しました

ご当地麺シリーズ第一弾
みまからラーメン



900円（税別）



※盛り付け例

西阿波伝統のみまから一味を麺に練り込み
スープには激辛薬味みまからを使用した絶品ご当地ラーメン。

第一弾として美馬市特産の激辛薬味のみまから唐辛子を贅沢に使用した「みまからラーメン」を発表
みまからの旨みとコクのある辛さが評判を呼び現在も好評発売中です。

ご当地麺シリーズ第二弾

すだち冷麺



900円（税抜）



※盛り付け例

徳島と言えば『すだち』
このすだちを麺に練り込んで冷麺にしました。

第二弾として徳島の特産品の「すだち」を使用した

「すだち冷麺」を発表。

こちらの商品は一昨年に一人前用として夏季限定商品

として発売開始致しましたが、二人前用としてお客様の

の要望が多かったなのでこの度、リニューアルして

「すだち冷麺2食入り」としてこの度、新発売させて

頂きます。

ご当地麺シリーズ第三弾
阿波 藍ラーメン



900円(税別)



※盛り付け例

徳島の名産品 『藍』を染料としてではなく食として
生かしたい。との思いから阿波藍ラーメンは誕生しました。

第三弾として今年の3月に発売開始したのが、徳島特産
の「藍」を使用した「阿波 藍ラーメン2食入り」を
発表しました。

食用の藍をパウダーにして麺に練り込み、藍の風味を
感じてもらうために粗引きの藍フレークも添付いたし
ました。

また、藍のイメージを感じてもらうためにスープを
ブルーにしてあります。



こちらの三品が「ご当地麺シリーズ」
の現在のラインナップとなります。

ご当地麺シリーズ第二弾

すだち冷麺



900円(税抜)

特徴

■すだちの表皮及び果肉、全てをペースト状に加工して麺に練り込んであるので、すだちの爽やかな風味を存分に味わって頂けます。
また、添付のすだち果汁を後入れすることでさらにすだちの香味を感じて貰えます。

こちらのすだち冷麺の特徴は

徳島県産の天然すだちの表皮及び果肉、全てをペースト状に加工して麺に練り込んであるので、「すだち」の爽やかな風味を存分に味わって頂けます。

また、添付のすだち果汁を後入れする事で、さらに「すだち」の香味を感じて貰えます。



すだち冷麺2食入りは阿南市新野町産の「すだち」を使用しています。
こちらの「すだち」は地元の業社様である西地食品さまのご協力の下に使用させて頂いております。

西地食品様はすだち・ゆず・ゆこうなどの生産加工を行ない、無添加にこだわった「安心・安全」な生産を守り続けている地域に根付いた会社となります。

阿南市新野町産の「すだち」を使用しています。

「すだち」は地元の業社様である西地食品さまのご協力の下に使用させて頂いております。

西地食品さまはすだち・ゆず・ゆこうなどの生産加工を行ない、無添加にこだわった「安心・安全」な生産を守り続けている地域に根付いた会社となります。

すだち冷麺 2食入

半生麺、タレ、すだち果汁入り

2018年4月4日(水)発売開始

定価 900円(税別)

徳島ご当地麺シリーズ 第二弾
徳島を代表する柑橘『すだち』のペーストを練り込んだ麺と冷麺のタレすだち果汁がセットで入っています。

すだち香る細麺にタレとすだち果汁をかければ、徳島の夏の味をご家庭で手軽にお召し上がりいただけます。



地元「徳島」の企業さまと協力して商品化していく事が地域の発展と徳島のアピールにも繋がっていくと思っております。

そして、今後も徳島県産の食材にこだわった商品を開発していく予定です。