

2015 年 8 月 19 日

日清食品株式会社より新発売

「なだ万」監修の“ラーメンをあきらめない大人のための逸品”

『なだ万監修 和だしの麺 しじみだし醤油』

『なだ万監修 和だしの麺 蟹だし味噌』

2015 年 8 月 31 日(月) 新発売

株式会社なだ万（本社：東京都新宿区、社長：木浦信敏）が日清食品株式会社（本社：東京都新宿区、社長：安藤徳隆）と共同開発した「なだ万監修 和だしの麺 しじみだし醤油」「なだ万監修 和だしの麺 蟹だし味噌」が、日清食品株式会社より、2015 年 8 月 31 日(月)に全国で新発売されます。

### “減塩、だけど美味しい”を実現

高齢化が進む日本では、50 代以上の人口比率が約 45%（\*1）に達しています。また、「ニューシニア」と呼ばれるこうした世代は、健康的な食生活に高い関心を持っているほか、加齢に伴って“塩味”や“油味”から“旨み”へと味の嗜好も変化しています。

今回発売する「なだ万監修 和だしの麺」は、なだ万が監修し、味へのこだわりはもちろん、「塩分の摂りすぎ」にも配慮した“減塩、だけど美味しい”大人のためのラーメンです。しじみだしの滋味深いうまみが口いっぱい広がる「しじみだし醤油」と、蟹だしの豊かな風味と旨みが味わえる「蟹だし味噌」は、どちらもなだ万こだわりの和風だしをベースにしており、塩分をひかえながらも、うまみをしっかり利かせた奥深い味わいが特徴です。

また、新開発した 3 層構造のノンフライ麺は、食物繊維を練り込むことでカロリーを低減するとともに、使用する食塩の量を減らしながらも、中華麺ならではの弾力ある食感を保っています。スープまで飲み干しても 30%の減塩（\*2）と 178kcal を実現した、まさに、ラーメンをあきらめない大人のための逸品です。



## ■商品特徴

### 「なだ万監修 和だしの麺 しじみだし醤油」

**麺**：新開発した3層構造のノンフライ麺。食物繊維を練り込むことでカロリーを低減するとともに、使用する食塩の量を減らしながらも、中華麺ならではの弾力ある食感を保っています。

**スープ**：和風だしをベースに滋味深いしじみだしを加えた上品な醤油スープ。しじみ約70個分のオルニチンを配合しました。

**具材**：かきたま、白ねぎ、ねぎ、花形かまぼこ。

### 「なだ万監修 和だしの麺 蟹だし味噌」

**麺**：新開発した3層構造のノンフライ麺。食物繊維を練り込むことでカロリーを低減するとともに、使用する食塩の量を減らしながらも、中華麺ならではの弾力ある食感を保っています。

**スープ**：和風だしをベースに蟹の豊かな風味と旨みを加えた上品な味噌スープ。

**具材**：カニ風味かまぼこ、かきたま、白ねぎ、ワカメ。

\*1 総務省統計局各月1日現在人口2015年1月確定値による。

\*2 減塩基準について

日清食品株式会社の標準品(ノンフライカップ麺)との100g当たり食塩相当量の比較において。

## ■商品概要

商品名	なだ万監修 和だしの麺	
	しじみだし醤油	蟹だし味噌
希望小売価格	180 円 (1食/税別)	
発売日	2015 年 8 月 31 日(月)	
発売地区	全国	
販売会社	日清食品株式会社	

### 【ニュースリリースに関するお問合せ先】

日清食品ホールディングス 広報部

電話：03 - 5287 - 7230

株式会社なだ万 食品事業本部

電話：03 - 3356 - 7573

アサヒグループホールディングス株式会社 広報部門

電話：03 - 5608 - 5126

### 【お客様からのお問合せ先】

日清食品グループ お客様相談室 (9時～17時30分/土日祝除く) 電話：0120 - 923 - 301