

久世福商店監修 サンヨー食品とのタイアップ

久世福のだしを手軽に楽しめるカップ麺 2 種発売

「久世福商店」、「St. Cousair (サンクゼール)」などの専門店を全国に 140 店舗以上展開している、食品製造小売企業（食品 SPA）の株式会社サンクゼール（本社：長野県飯綱町/代表取締役社長：久世良太）は、2021 年 2 月 15 日より順次、『久世福商店監修 「毎日だし」で仕上げた きつねうどん』『久世福商店監修 「野菜だし」で仕上げた 塩らーめん』を即席めん等の製造販売を手掛ける、サンヨー食品株式会社（本社：東京都港区/社長：井田純一郎）より発売いたします。



『久世福商店監修 「毎日だし」で仕上げた きつねうどん』『久世福商店監修 「野菜だし」で仕上げた 塩らーめん』は、久世福商店とサンヨー食品株式会社とのコラボレーション商品です。久世福商店の看板である数あるだし商品の中から、「素材の、うまみ引き立つ。毎日だし」と「久世福商店の野菜だし」（卸売専用商品）を使ったカップ麺を作っていただきました。それぞれのだしの特徴が活かされており、久世福商店の個性的なだしの味わいを手軽に楽しんでいただけます。前面の大きな久世福商店のブランドロゴが目目を引く、シンプルなデザイン。全国の久世福商店店舗、及びスーパーマーケット、コンビニエンスストアなどの量販店にて販売。売り切れ次第終了。

商品名	久世福商店監修 「毎日だし」で仕上げた きつねうどん	久世福商店監修 「野菜だし」で仕上げた 塩らーめん
価格	193 円（税抜）	193 円（税抜）
めん	表面につるみがあり、もっちりとした食べ応えのある、つゆの絡みがよいうどん	表面に張りがあり、芯の歯切れが良く食べやすい麺
つゆ スープ	久世福商店の「素材の、うまみ引き立つ。毎日だし」の粉末をベースに淡口しょうゆの旨みを合わせました。かつお節、むろあじ節、さば節、宗田節の豊かな風味を味わえます	「久世福商店の野菜だし」（卸売専用商品）粉末をベースにチキンの旨みを加え、野菜の甘みとコクを引き立たせるように香辛料で味を調え、「素材の、うまみ引き立つ。毎日だし」の粉末を隠し味として合わせることで、深みのある味わいに
具材	かき卵のやわらかな食感と油揚げのふっくらとした食感。花形かまぼこ、ねぎを加えての彩りよく仕上げています	おいしさを引き立てるキャベツの甘み、もやしのシャキシャキ食感、キクラゲのコリコリとした食感。人参を加えて彩りよく仕上げています