



◆NEWS RELEASE◆新商品情報

2022年4月25日

「元祖博多めんたい重」の人気メニューがご自宅でも！

おみやげ商品「めんたい煮こみつけ麺」 4月29日(金祝)より数量限定発売！

日本初の明太子料理専門店「元祖博多めんたい重」(所在地：福岡市中央区)は、4月29日(金祝)よりおみやげ商品「めんたい煮こみつけ麺」を店舗限定・数量限定で発売いたします。

看板メニュー「元祖博多めんたい重」に次ぐ人気メニュー「めんたい煮こみつけ麺」を気軽に楽しんでいただきたいとの想いから、この度新たにご自宅用として登場いたしました。もちもちとプチプチの食感が楽しめる専門店ならではの濃厚つけ麺を、ご自宅でもご堪能いただけます。



めんたい煮こみつけ麺イメージ



元祖博多めんたい重(福岡市)

◆商品概要

商品名	めんたい煮こみつけ麺	価格	1,200円(税込1,296円)
発売日	2022年4月29日(金祝) 朝7時～		
販売数	1200食限定販売	※売り切れ次第終了	
販売店舗	元祖博多めんたい重 (福岡市中央区西中洲)		
内容量	1食入り(つけ汁、生麺、辛味だれ、ブレンド魚粉)		
賞味期限	製造日より90日	※直射日光を避け、常温で保存	



パッケージイメージ

◆調理方法

- ①麺をたっぷりのお湯で5分茹でる。
- ②つけ汁を封を切らずに5分以上湯煎する。
- ③茹で上がった麺をざるにあげ水でよく洗い、しっかりと水分を切りお皿に盛りつける。
- ④温まったつけ汁を別皿に開け、お好みで辛味だれ・ブレンド魚粉を加え、完成。

◆ご自宅用の「めんたい煮こみつけ麺」誕生秘話

以前より「店内メニューを旅行の記念に持ち帰りたい」とのお声を多数頂戴しておりました。しかしながらお持ち帰り用の「元祖博多めんたい重」は要冷蔵商品のため、泣く泣く諦めるお客様が多くいらっしゃいました。そのような心苦しい状況を鑑み、常温商品としての「めんたい煮こみつけ麺」の開発に着手。試行錯誤を繰り返し、明太子料理専門店が提供する新たなおみやげ商品として誕生いたしました。美味しさはもちろんのこと、ご家庭でも本格的かつ簡単にお召し上がりいただけるよう細部にわたり調整した、当店こだわりの自信作です。



◆NEWS RELEASE◆新商品情報

2022年4月25日

◆究極へのこだわり

おみやげ商品「めんたい煮こみつけ麺」のために開発したつけ汁、麺、特製辛味だれ。明太子料理専門店だからこそ再現できた、濃厚で贅沢なつけ麺をご堪能いただけます。

つけ汁

コクのかたまりである明太子と“アゴ”や“昆布”からとった出汁・トマトやしいたけなどの野菜でじっくり煮込んだ当店自慢のつけ汁。おみやげ商品を開発するにあたり、お店の味を求める度も改良を重ねました。素材それぞれの旨味から成る味の重なりが、味に余韻を持たせ最後の一滴まで美味しくお召し上がりいただけます。



麺

「めんたい煮こみつけ麺」の特長である、香り豊かな風味やもっちりとした食感の麺を再現すべく試行錯誤した結果、中太の生麺に辿りつきました。生麺ならではのなめらかな口当たりと粘りや弾力のある食感をしっかりと感じいただけます。コクと旨味が凝縮したつけ汁に中太麺をたっぷり絡めることで、さらにその存在感と上品な口あたりを実感いただけます。



辛味だれ

明太子の漬けこみだれをベースに、唐辛子やほのかに香る柑橘などを特別に配合しています。単につけ汁の辛さが増すだけでなく、コクや旨味を際立たせ味に奥行きを加えます。お好みでつけ汁に少しずつ加え、辛さを調整しながらお召し上がりください。



「元祖博多めんたい重セット」は、店頭でも通販でも

たれ漬けした白板昆布を1本1本手作業で巻いた明太子と、旨味の雫『特製かけだれ(辛さ: 基本)』がセットになった日本で唯一の明太子。店頭販売に加え、お取り寄せ通販にも対応しております。※要冷蔵

めんたい重公式通販

<http://shop.mentaiju.com/>



元祖博多めんたい重は、日本初の明太子料理専門店です。当店の明太子料理はすべて、店内の製造所にてひとつずつ丁寧に手作りした自家製明太子を使用しております。

本件に関する問い合わせ

元祖博多めんたい重株式会社 広報・宣伝

【TEL】070-7662-6562 (月川) 【E-mail】pr@mentaiju.co.jp