

◆NEWS RELEASE◆

2022年 6月 27日

**わずか8日で完売した“アレ”が定番商品に！
おみやげ用「めんたい煮こみつけ麺」正式販売決定！**

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、おみやげ商品「めんたい煮こみつけ麺」を正式発売いたします。本年4月に1200食限定で販売し、わずか8日で完売した実績をもつご好評商品です。ありがたいことにお客様から再販のご要望を頂戴し、この度7月1日(金)より、正式に販売開始する運びとなりました。当面は数量限定で発売記念パッケージをご用意。「青海波」や「七宝」など縁起の良い吉祥文様を涼やかにあしらったデザインは、夏の贈り物にもおすすめです。



元祖博多めんたい重(福岡市)



めんたい煮こみつけ麺(調理イメージ)

◆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7月1日(金) 朝7時～ | | |
| 販売数 | 通年販売 ※発売記念パッケージは2000食限定 ※なくなり次第、通常パッケージに切り替え | | |
| 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(スープ、生麺、辛味だれ、魚粉加工品) | | |
| 賞味期限 | 製造日より90日 ※直射日光を避け、常温で保存 | | |



発売記念パッケージ

◆調理方法

- ①麺をたっぷりのお湯で5分茹でる。
- ②スープを封を切らずに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温まったスープを別皿に開け、お好みで辛味だれなどを加え、完成。

◆おみやげ用「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事、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 6月 27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表現できた、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、店の味を表現すべく幾度も改良を重ねました。素材それぞれの旨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」の香り高くもっちりとした食感の中太麺を、おみやげ商品専用に新たに開発いたしました。生麺ならではの豊かな香りやなめらかな口当たり、粘りや弾力のある食感を存分に感じていただけます。つけ汁にたっぷり絡めると、相乗効果で更に旨味が引き出されます。口いっぱいの幸せをご堪能ください。



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。



明太子は“子孫繁栄” 麺は“縁が長く繋がる” 縁起づくしのつけ麺は験担ぎにも

当店のつけ麺には、子孫繁栄の縁起物とされる「明太子」や末永いご縁や長寿を願う「麺」など縁起が良いとされる食材が多く含まれています。大切な勝負事の前や物事の成功を願う時など、験担ぎの品としても喜ばれています。

★こんな時、こんなシーンで

・大切な勝負の前に・受験の合格祈願に・元気をつけたい時に・新年のはじめに



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