

平成 31 年 4 月 9 日  
 株式会社はなまる

## 濃厚な豆乳クリームを使用した 「濃厚豆乳担々うどん」発売！

讃岐うどんチェーン「はなまるうどん」を展開する株式会社はなまる(本社:東京都中央区 代表取締役社長:門脇 純孝、以下はなまる)は、4月16日(火)より全国の「はなまるうどん」店舗にて、期間限定メニュー「濃厚豆乳担々うどん」の販売を開始いたします。



### ■待望の期間限定メニュー、ふんわりまろやか「濃厚豆乳担々うどん」を好評発売。

2017年11月、女性のお客様を中心に好評となった「濃厚豆乳担々うどん」は、今年の4月16日に期間限定メニューとして再び戻ってくる事が決定しました！

まろやかな濃厚豆乳クリームをブレンドし、特製たれで味付けた鶏そぼろに辛子高菜をトッピングした四川風の豆乳担々うどんです。

### ■「まめプラス推進委員会」に参加し、豆乳の良さ・ヘルシーさをアピール

今回「濃厚豆乳担々うどん」では、大豆を分離・分画する新技術USS(Ultra Soy Separation)製法の新豆乳、濃厚豆乳クリームを使用しています。和風素材と相性の良い、史上初、和のクリーム新素材です。だしのうま味を引き立て、コクとまろやかさを味わえるクリーミースープとなっております。



「まめプラス推進委員会」とは 近年、世界的にますます大豆が注目されている中、USS 製法の新豆乳素材(豆乳クリーム・低脂肪豆乳)を活用することで 人々に大豆をもっと自由に、おいしく「生活に“ま

め”をプラス」していただきたいという想いに共感した企業・団体が構成されています。

### ■豆乳クリームとうま味増強効果

豆乳クリームをだしに入れることで、うま味増強、酸味低減効果を示すことが確認できました。また、豆乳クリームのまろやかさの秘密は、クリームの細かい粒子と大きな粒子が共存しているためです。だしとの相性もよく、まろやかな豆乳は、豆乳が苦手な方にもおいしくお召し上がりいただけます。

### ■豆乳クリームには健康メリットがたくさん！

リッチなコクの豆乳クリームには、健康メリットがたくさんあります。内臓脂肪や悪玉コレステロールを低下させる大豆たん白質が一般的な豆乳に比べて多く、カロリーは生クリーム(注1)の約1/3です。

(注1)五訂日本食品標準成分表参照

### 商品概要

商品名称 濃厚豆乳担々うどん  
商品価格 (小)480円 (中)630円(税別)  
販売店舗 全国の「はなまるうどん」店舗  
※一部店舗を除きます。  
販売開始日 平成31年4月16日(火)



濃厚豆乳担々うどん

はなまるでは「みんなに、おいしい驚きを。」を掲げ、今後もお客様においしさと驚きを提供する商品・サービスをお届けしてまいります。

～ 本件に関するお問い合わせ先 ～

株式会社はなまる  
経営企画室 広報担当 西脇、磯田  
TEL 03-5651-8701 / FAX 03-5651-8700  
住所 東京都中央区日本橋箱崎町36番2号 Daiwaリバーゲート18階