

## 【 NEWS ! 新商品情報】



2024 年 4 月 23 日

石丸製麺株式会社

つけ麺のプロも唸る！石丸製麺の”包丁切り製法”による、生麺のようなコシ！

つけ麺の名店、三田製麺所監修の名物激辛商品『灼熱つけ麺』新発売！

販売元：(株)日本アクセスより、全国のスーパーへ順次販売拡大中



石丸製麺株式会社（本社：香川県高松市、代表取締役社長 石丸 芳樹）は、株式会社エムピーキッチン（本社：東京都渋谷区、代表取締役：村上竹彦）が運営する『つけ麺専門店 三田製麺所』の監修商品『三田製麺所監修 灼熱つけ麺』を発売致します。

三田製麺所様の夏の名物である激辛商品”灼熱つけ麺”を、一年中・全国のご家庭でお楽しみ頂けるよう”乾麺”にて製造。石丸製麺が長年讃岐うどんの製造で培った自慢の”包丁切り製法”を用いて、”乾麺とは思えない”もちもちの生麺のような食感を再現し、つけ麺のプロである三田製麺所様も納得の品質をもって、この度の販売に至りました。

販売元は株式会社日本アクセス様（本社：東京都品川区）。全国のスーパーで順次販売を拡大しております。希望小売価格は2人前で650円（税込702円）。

当商品について、石丸製麺の営業推進部長と三田製麺所を運営するエムピーキッチンの社長様が開発経緯などを語る動画をエムピーキッチン様の公式 YouTube チャンネル『MP キッチン TV』にて公開しております。

## ■『三田製麺所監修 灼熱つけ麺』開発秘話の動画を公開！



<https://youtu.be/mTCtKPEPq7U>

石丸製麺の営業推進本部長 石丸昌邦と、三田製麺所を運営するエムピーキッチン取締役社長の石川様が、当商品の開発経緯などを語る動画をエムピーキッチン様の公式 YouTube チャンネル『MP キッチン TV』にて公開しました。是非この機会にご覧くださいませ。

## ■『三田製麺所監修 灼熱つけ麺』 販売概要



『三田製麺所監修 灼熱つけ麺』は、三田製麺所の季節限定商品第1号にして、夏の定番となった激辛の『灼熱つけ麺』をご家庭で楽しめるよう、乾麺にて商品化した逸品です。

厳選したトウガラシを独自配合した激辛の『灼熱スパイス』と、辛さの中にフライドガーリックの旨味が染み出た『灼熱ラー油』が濃厚豚骨魚介スープと相性抜群。

製造元の石丸製麺は、讃岐うどんで培った技術にて、あらゆる麺を製造する“乾麺のリーディングカンパニー”。

両社がタッグを組み、夏季限定、店舗でしか味わえなかった灼熱つけ麺のあの刺激を、一年中・全国のご家庭に届ける事を実現しました。

商品名	三田製麺所監修 灼熱つけ麺
JAN コード	4901166012431
入数	12
内容量	264g/2 人前
賞味期間	製造後 9 ヶ月
標準小売	650 円（税込 702 円）

#### 【主な販売店舗】

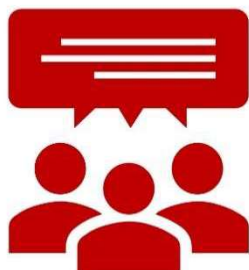
- ・ライフ関東様 関東 133 店舗（スポット販売）
  - ・ベイシア様 全国 130 店舗（春夏シーズン販売）※一部店舗取扱ない場合もあります。
- その他全国のスーパーマーケット中心に順次販売拡大中！



最新の販売店舗は石丸製麺 HP をご確認ください！

<https://isimaru.co.jp/>

#### ■販売を決定したバイヤー様のお声・導入理由



・自身も支持する三田製麺所監修商品である点。灼熱つけ麺は自身も好きなメニューで、春夏の乾麺企画の底上げにも有効な商品と考えたから。（ライフ関東 バイヤー様）

・お店で食べる本格的な味であり、麺のコシも良く、辛味スパイスで自分好みに辛さ調整できるのも良い点。辛みスパイスを入れなくても美味しい味わい。シーズンの夏場に辛い食べ物の動向が上がるので、そのポジションを狙って行きたい。今までの棚割りには無かったユニットなので棚割り導入を決めました。（ベイシア バイヤー様）

## ■つけ麺のプロも唸る！ 石丸製麺の製麺技術



石丸製麺は、地元香川にて培われた伝統の手打ちうどんの技術を徹底研究し機械化することによって、中華麺や練り込み麺等、ほかの麺類の製造に応用しております。

”練り”の工程では、ミキサーでムラなく均一に混ざるように時間をかけてじっくりと生地を練り込み、人の手でこねる感触を再現。最大の特徴である”包丁切り”の工程では、職人が包丁で手切りするような繊細さを再現した”包丁切りカッター”にて丁寧に 1 本 1 本切り上げることで、コシを生み出す成分であるグルテンの組織を壊さず、角の立った喉ごしの良い麺に仕上がります。その後、“乾燥”の工程ではじっくりと約 2 日間をかけることによって、生麺のようなもちっとした食感を再現しております。

石丸製麺が誇る技術で製麺された当商品の品質には、つけ麺のプロである監修元：三田製麺所様からも太鼓判を頂くことができました。

(株)エムビーキッチン 取締役社長：石川晃久様 コメント



三田製麺所はその屋号の通り、麺への強いこだわりを原点に成長してきたブランドでございます。今回発売の『三田製麺所監修 灼熱つけ麺』は、そんな我々も自信をもって美味しいといえる品質に仕上げて頂きました。是非、全国の皆様に”灼熱つけ麺”を、“三田製麺所”を知っていただくきっかけになればと思います。

つけ麺のプロも唸る、『三田製麺所監修 灼熱つけ麺』は、全国のスーパーマーケット・ドラッグストアを中心に順次販売を拡大しております。また、石丸製麺公式通販サイトでも、お取扱をしております。ぜひ一度ご賞味くださいませ。

<https://www.store.isimaru.co.jp/>



## ■石丸製麺株式会社について



石丸製麺株式会社は 1904 年に創業した 120 年の歴史を誇る乾麺のリーディングカンパニー。地元、香川県にて培われた伝統の製麺技術を徹底研究し機械化した、業界最大級の工場を有し、1 日に 20 万食を製造。2024 年現在、香川県の本社を中心に全国に営業所を構え、世界 20 か国以上へ自慢の麺を提供しております。

公式 HP : <https://isimaru.co.jp/>

通販サイト : <https://www.store.isimaru.co.jp/>

X(Twitter) : <https://twitter.com/udonmarui>

Instagram : [https://www.instagram.com/udonmaru\\_isimaruseimen/](https://www.instagram.com/udonmaru_isimaruseimen/)

## ■石丸製麺株式会社 会社概要

商号 : 石丸製麺株式会社

設立 : 1904 年 7 月

本社所在地 : 〒761-1401 香川県高松市香南町岡 701

従業員数 : 150 名

代表 : 代表取締役 石丸 芳樹

事業内容 : 乾麺（うどん、ひやむぎ、そうめん、中華めん、そば、きしめん）、手打ち式乾麺、半生麺の製造・販売

URL : <https://isimaru.co.jp/>

Tel : (087) 879-6111

### 【本プレスリリースに関するお問い合わせ先・ご取材依頼】

石丸製麺株式会社 東京営業所

担当 : 石丸 昌邦

Tel : 090-4224-5849

E-mail : [masa@isimaru.co.jp](mailto:masa@isimaru.co.jp)