

2019年3月28日

日清製粉「2019麺産業展～そば・うどん～」出展 ～特徴ある小麦粉でライバルに差をつける麺づくりをお手伝い～

日清製粉グループの日清製粉株式会社（社長：山田 貴夫）は、本年4月17日（水）～19日（金）の3日間、東京ビッグサイト（東京都江東区）で開催される「2019麺産業展～そば・うどん～」に出展します。

■出展概要（小間番号：4C-01）

コンセプト：厳しい競争環境の中、競争に打ち勝つ麺の差別化のご提案

麺の市場は、新しいメニューや新たに注目されるご当地メニューなど、ますます多様化が進んでいます。一方で外食チェーン店の躍進もあり、そば・うどん店様の競争環境はますます厳しいものとなっています。当社ブースでは、SNSの利用拡大などが進む中、見た目や食感によって生活者に選ばれるような、差別化した「麺」の提案を行います。

提案商材

手打ちうどん用粉「金斗雲（きんとん）」

2018年11月に発売した手打ちうどん用粉「金斗雲」は、一目で違いが分かる鮮やかな黄色味とみずみずしさが最大の特長です。SNSの浸透により高まる「見た目の重要性」に corres 応する、目を奪ううどんを体感いただけます。



パスタフレスカ専用粉「ファリーナ・ダ・サローネ」

2015年に発売した「ファリーナ・ダ・サローネ」は、これまでの「もちもち」とした生パスタとは一線を画す、本場南イタリアの低加水生パスタ「パスタフレスカ」を作るために開発された小麦粉です。「弾力と歯切れの良さ」という新たな食感の生パスタをご提案します。



■「2019麺産業展～そば・うどん～」開催概要

日 程：2019年4月17日（水）～19日（金）

場 所：東京国際展示場（東京ビッグサイト）西展示棟 4 ホール（東京都江東区有明3-1-1-1）

主 催：麺産業展実行委員会、一般社団法人日本麺類業団体連合会、

全国麺類生活衛生同業組合連合会、東京都麺類協同組合、東京都麺類生活衛生同業組合

WEBサイト：<https://www.nichimen.or.jp/mensanten/>

以上

この件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先

株式会社日清製粉グループ本社 総務本部広報部 担当：開・白石
電話：03-5282-6650 メール：mailbox@mail.nisshin.com