
香川県の地産地消を実践します！

讃岐コーチン使用の「元祖麺や流冷やし中華」

8月24日からこだわり麺やで提供開始

こだわり麺や（所在地：香川県丸亀市、代表取締役：小西 啓介）は、焼き豚P（所在地：香川県綾歌郡綾川町、代表取締役：安藤 健介）とタイアップした讃岐コーチンチャシューを使用した「元祖麺や流冷やし中華」（450円・税込）を、期間限定で香川県内のこだわり麺や6店（各店限定30食/1日）で提供致します。（高松店のみ8月24日から提供開始、他5店舗は9月上旬から提供予定）

今回の商品は、麺やの理念である「お客様に元気になってもらいたい！」と焼き豚Pの「食で香川を元気に！地域活性化に繋がる食の提案」の理念が合致。

『地域活性化につながる地元食材を使用した新たなメニュー開発』をコンセプトにした商品化に向けて、うどんの新たな食べ方の提案・可能性を模索。冷やし中華とうどんをマッチングさせ、するっと入る夏スタミナメニュー開発と言う対極のニーズではありましたが、多数のモニターの意見・焼き豚Pに多大なご協力頂き、讃岐三畜である讃岐コーチンで商品化が実現致しました。麺やは、当メニューで讃岐コーチンの地産地消を実践致します。

当メニューをきっかけに讃岐コーチンの良さを伝え、香川県ブランドである讃岐三畜の普及・香川県の地域活性化に貢献したいと考えております。

■商品概要

讃岐コーチン使用「元祖麺や流冷やし中華」 450円（税込）



※商品イメージ

【商品説明】

讃岐コーチンを、焼き豚Pの和三盆醤油の味付けで鶏叉焼ほぐしに加工したものをメイン具材にキュウリ、糸唐辛子、ラー油を絡ませ、麺やの代名詞である特製のぶっかけうどんを元祖麺や流冷やし中華にアレンジしたものです。上品で尚且つつるりとした食感が特徴です。あっさり・ガッツリの相反する部分を取り入れた本商品は多くのモニターから支持され商品化が実現しました。

【本件に関するお問い合わせ先】

(有)ウエストフードプランニング（こだわり麺や） 茨木貴佳

TEL : 0877-21-2580 FAX : 0877-21-2581