

そうめんのように食べられるパスタ 「富士の白糸 スパそうめん」新発売！

はごろもフーズ株式会社(本社:静岡県静岡市 社長:池田憲一)は、ハーフタイプパスタの新製品「富士の白糸 スパそうめん」を、2月23日(富士山の日)より静岡県で先行発売します。

1. 製品コンセプト・概要

そうめんのように食べられる、ハーフタイプ(麺長 125mm)の極細パスタです。麺のイメージに合うように、「富士の白糸」と名付け、富士山の絵柄をパッケージに採用しました。そうめん売場での展開を想定しており、売場の活性化とパスタの食シーン増加を図ります。

2. 製品特長

- ・冷製メニューや和風ソースに合い、そうめんのように召し上がれる極細パスタです。(麺線 1.0mm)
- ・一般的にそうめんには塩分が含まれていますが、本製品はデュラム小麦100%(食塩不使用)のパスタのため塩分ゼロです。
- ・片手鍋で手軽に調理可能で、食べやすいハーフタイプの製品です(通常のパスタは麺長 250mmですが、本製品は125mmです)。
- ・ゆで時間は3分です。

3. 製品詳細

製品名	富士の白糸 スパそうめん
規格	内容量150g
賞味期間	36ヶ月
参考小売価格	150円(税抜)
販売予定数(年間)	72千個
発売時期・地区	2019年2月23日 静岡県先行発売

※「富士の白糸」「スパそうめん」は、はごろもフーズ株式会社の登録商標です。



※本資料は静岡市政記者クラブに配布しております。

【本件のお問合せ先】

報道関係の皆様 : はごろもフーズ(株) 経営企画室 TEL 054-288-5208 担当 金子
お客様 : はごろもフーズ(株) お客様相談室 TEL 0120-123620 (受付時間平日 9:00~17:00)
<https://www.hagoromofoods.co.jp/>