

2022年8月4日

～本格中華の冷凍食品「新中華街®」シリーズに新ラインアップ～  
「海鮮あんかけ焼そば」 とりばいたん 「鶏白湯ラーメン」

**2022年9月1日（木）新発売**

マルハニチロ株式会社（本社所在地：東京都江東区、代表取締役社長：池見 賢）は、冷凍食品「新中華街®」シリーズから「海鮮あんかけ焼そば」および「鶏白湯ラーメン」を2022年9月1日（木）より全国で新発売いたします。



「新中華街®」シリーズは、“家庭で味わえる本格品質”のコンセプトのもと、1995年の誕生から多くのお客さまにご愛顧いただいている人気シリーズです。

昨今、自宅での昼食喫食機会の増加に伴い、冷凍麺類の喫食機会も増加しています。そこで、自宅で簡単に本格中華が味わえる本シリーズに新たに2品を加え、ラインアップを強化いたします。

「海鮮あんかけ焼そば」は海鮮の旨みが凝縮されたあん、香ばしい両面焼き麺の相性がよいあんかけ焼そばです。「鶏白湯ラーメン」は、もちもちとした食感が特長の自家製麺とよく絡み、鶏と野菜の旨みがとけこんだ、飲み干したくなるスープに仕上げました。両商品とも、赤坂璃宮 譚オーナーシェフに監修いただきました。

## 【商品概要】

商品名	海鮮あんかけ焼そば	鶏白湯ラーメン
商品画像		
商品特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>・海鮮の旨みが凝縮された、藻塩使用の上品なあんこ、両面を香ばしく焼きあげた麺の相性が程よい、あんかけ焼そばです。</li> <li>・エビ、イカ、もやし、白菜、きくらげ、にんじん、ねぎの7種の具材入りです。</li> <li>・袋から出してそのまま電子レンジ調理ができる、便利なトレイ入りです。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・刻みチャーシュー、白菜、もやし、ねぎを炒めた具材と、鶏と野菜の旨みがとけこんだ特製濃厚スープがおいしい、鶏白湯ラーメンです。</li> <li>・スープに生姜を加えることで、コク深くもキレの良い、飲み干したくなる味わいに仕上げました。</li> <li>・麺は、もちもちとした食感が特長の自家製麺を使用しています。</li> </ul>
内容量	1人前 (319g)	1人前 (404g)
調理方法	電子レンジ	電子レンジ・電子レンジと鍋
発売日	2022年9月1日 (木)	
発売エリア	全国	

## 【ご参考】

「新中華街®」シリーズ 麺商品



横浜あんかけラーメン



五目あんかけ焼そば



酸辣湯麺

以上

報道各位からのお問い合わせ先

マルハニチロ株式会社 コーポレートブランディング部 広報課

メール [koho@maruha-nichiro.co.jp](mailto:koho@maruha-nichiro.co.jp)