

## ファミマの冷し麺が、全麺一新！

定番の『冷し中華』に、  
新登場の麺屋こころ監修『冷し台湾風まぜそば』が挑む！  
～うどん、そばも続々リニューアル～

株式会社ファミリーマート（本社：東京都港区、代表取締役社長：細見研介）は、継続して取り組んでいる5つのキーワードのうち「もっと美味しく」、「『あなた』のうれしい」の一環として、「ファミル KITCHEN」より、台湾まぜそば専門店麺屋こころ監修の「冷し台湾風まぜそば」554円（税込598円）をはじめ、冷し中華・そば・うどんなどの冷し麺をリニューアルし、5月16日（火）から順次全国のファミリーマート約16,500店で発売いたします。（※発売日は商品によって異なります）



■冷凍麺類で2022年度売上1位を記録した台湾まぜそばの名店麺屋こころ監修の新品が「冷し麺」シリーズに登場！

2021年より「ファミル KITCHEN」の冷凍食品として販売している麺屋こころ監修「台湾まぜそば」は、2022年度、当社の冷凍麺類カテゴリで売上1位※の人気商品で、このたび「冷し麺」シリーズの「冷し台湾風まぜそば」として新登場します。（※2022年3月～2023年2月の実績）

## ■「麺屋こころ監修 冷し台湾風まぜそば」ポイント

### ポイント①：麺

国産小麦を使用した麺は、小麦本来の風味や食感を感じることができます。さらに、三層麺にすることにより、麺の内側と外側で食感の違いを作り、茹でたての麺のようなコシのある食感に近づけるようにこだわっています。また、今年は従来の「丸麺」から、よりスープが絡みやすい「角麺」に変更いたしました。麺量もたっぷりの食べごたえあるボリュームです。

### ポイント②：スープ

鰹節とさば節を使用した、旨みを感じる魚粉を使用。さらに隠し味に卵黄を配合することで厚みのある味わいに仕立てています。

### ポイント③：具材

牛脂ミンチ・んにくで炒めた肉そぼろ炒めに、青ねぎ、刻みにんにくなど豊富な具材を彩りよくトッピングし、台湾風まぜそばの本格的な味わいを引き出しています。



【商品名】麺屋こころ監修 冷し台湾風まぜそば

【価格】554 円 (税込 598 円)

【発売地域】全国

【発売日】2023 年 5 月 16 日 (火)



### <麺屋こころ店主 石川琢磨氏コメント>

麺の食感も良く、タレとの相性も非常に良く仕上がっていると思います。台湾ミンチも店にかなり近い味付けとなっていましたので、このクオリティがファミリーマートで味わえるのはお客さまもびっくりするのではないのでしょうか。開発に時間をかけた甲斐があったと思います。

男性の方はもちろん、女性の方にも味わってほしいです。この時期、暑い日が続くので夏バテ気味の方にはこの冷し台湾風まぜそばを食べていただいて、元気になってもらいたいですね。

## ■「爽やかな酸味のスープ 冷し中華」ポイント

### ポイント①：中華麺


つるみやほぐれの良さはそのまま、中華麺本来の自然な食感と風味を表現。主原料に特長の異なる 2 種類の北海道産小麦を使用して、しっかりと噛みごたえのある食感に仕上げた、小麦本来の風味を味わうことができる中華麺です。

### ポイント②：具材

一般に赤身肉の味わいが濃くしっかりした食感がある点が特長とされる「肩ロース」のチャーシューを使用しています。スチームによる湿熱加熱で肉の水分を逃がさず、しっとり柔らかく仕上げた食感が特長です。従来品よりも大きくなった丸型のチャーシューを 2 枚トッピングした、食べごたえのある仕立てです。

### ポイント③：スープ

2種の醸造酢、りんご酢、レモン酢、黒酢の5種類のお酢を使用することで、先味からあと味まで爽やかな酸味が持続するスープに仕上げました。レモン果汁を入れることでクエン酸による切れのある酸味を表現。さらに、塩を少量加えることでつゆ全体の味を高め、バランスのとれた味わいになっています。

	<p>【商品名】爽やかな酸味のスープ 冷し中華 【価格】554 円（税込 598 円） 【販売地域】全国 【発売日】2023 年 5 月 16 日（火） ※中部地区は「爽やかな酸味のスープ 冷し中華（マヨネーズ付）」となります。</p>
---	--

## ■「石臼挽きそば粉使用 ざるそば」ポイント

### ポイント①：麺

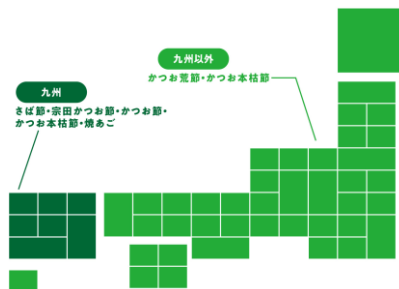
これまでは細かく挽いたそば粉を使用していましたが、石臼挽き製粉の「適度に粗く挽かれたそば粉が多くブレンドされたそば粉」に変更することで、そばの風味や香りが強く感じられる本格感のあるそばになりました。


### ポイント②：つゆ

そばの専門店でも使われている「かえし」を新たに採用。醤油、砂糖、本みりんなどを合わせて寝かせた専用の「かえし」を使うことで、醤油のうまみとだしの香りが感じられるそばつゆに仕立てました。

また、地区の嗜好性に合わせつゆの味を変えています。

- (1) 北海道・東北・関東・中部・関西・中国・四国・沖縄：かつお荒節・かつお本枯節
- (2) 九州：さば節・宗田かつお節・かつお節・かつお本枯節・焼あご



	<p>【商品名】石臼挽きそば粉使用 ざるそば 【価格】380 円（税込 410 円） 【販売地域】全国 【発売日】2023 年 5 月 23 日（火）</p>
---	---

## ■「小麦の風味豊かな 冷したぬきうどん（冷しぶっかけうどん）」ポイント

### ポイント①：麺

北海道産の小麦粉を使い、またその一部を小麦の良質な部分を配合した小麦粉にすることで、麺の硬さと弾力に優れる麺に仕上げました。つるみがあり、すすりやすい食感が特長です。

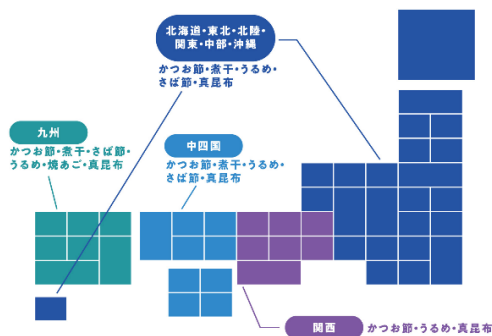
また、小麦の風味が感じられるように、小麦粉以外の原材料の配合の割合を削減しています。


## ポイント②：つゆ

地域の嗜好に合わせ、4 地区に分けたうどんつゆです。

鰹節と真昆布ベースに、地域ごとの嗜好に合わせただし原料をブレンドしました。また、醤油とだしのバランスが良く、だし感が引き立つ味わいに仕立てました。

- (1) 北海道・東北・関東・中部・北陸・沖縄  
：かつお節・煮干・うるめ・さば節・真昆布
- (2) 関西：かつお節・うるめ・真昆布
- (3) 中国・四国：かつお節・煮干・うるめ・さば節・真昆布
- (4) 九州：かつお節・煮干・さば節・うるめ・焼あご・真昆布



	<p>【商品名】小麦の風味豊かな 冷したぬきうどん (小麦の風味豊かな 冷しぶっかけうどん)</p> <p>【価格】399 円 (税込 430 円)</p> <p>【販売地域】全国</p> <p>【発売日】2023 年 5 月 30 日 (火)</p> <p>※販売地域によって商品名が異なります。 冷したぬきうどん：北海道・関東・沖縄 冷しぶっかけうどん：東北・中部・北陸・関西・中国・四国・九州</p>
---	---

※画像はイメージです。  
※軽減税率対象商品につき、税込価格は消費税 8%にて表示しております。  
※店舗によっては取扱いのない場合がございます。  
※宮崎県・鹿児島県・沖縄県では一部商品の仕様が異なる場合がございます。

ファミリーマートは、「あなたと、コンビニに、ファミリーマート」のもと、地域に寄り添い、お客さま一人ひとりと家族のようにつながりながら、便利の先にある、なくてはならない場所を目指してまいります。

以上

## <参考情報>

### ファミマルについて

#### ■対象商品数は約 930 種類！3 つのラインで展開する「ファミマル」

ファミマルは、“家族の日常を豊かにする”加工食品や菓子、日用品、飲料などの「ファミマル」、 “家族の食卓を支える”惣菜や冷凍食品に、弁当、サンドイッチなどの中食商品を加えた「ファミマル KITCHEN」、また、ファミマル KITCHEN の中で、“素材や製法に特にこだわった上質な美味しさ”を提供するプレミアムライン「ファミマル KITCHEN PREMIUM」の 3 つのラインで、合計約 930 種類を展開しております。

#### ■「ファミマル」ネーミングとロゴに込められた思い





1. 「ファミマの PB 商品であることがすぐわかる」こと  
「ファミマル」というワード、ファミリーマートのブランドカラーを使用
2. 「ファミマが自信を持って薦めるクオリティであることが伝わる」こと  
安全・安心、環境対応、美味しさなど、「ファミマの二重マル」品質を表現したデザイン
3. 「老若男女あらゆる世代・性別の方々が理解できる」こと  
お客さまも笑顔になるスマイルマーク（※ロゴ案の消費者調査で 1 位を獲得したロゴ）

## ■ファミマルのコンセプト

ファミマルのコンセプトは「ファミリークオリティ」。目指すのは大切な家族に安心してお薦めできる品質と安全性です。また、「おいしい◎うれしい◎あんしん◎」をキーワードに、お子さまからご高齢の方まで、誰にでもわかりやすい伝え方で、魅力を発信してまいります。

おいしい ◎ うれしい ◎ あんしん ◎

おいしいへの取り組み



原材料や製法にこだわりを持った商品を開発する基準を設定。顧客調査や、お客様の声を取り入れ、おいしさを追求していく。

うれしいへの取り組み



家族に自信を持って薦められる品質をお求めやすい価格で提供することを目指す。パッケージでは、商品特徴を分かりやすく表記。

あんしんへの取り組み



独自基準をクリアした工場だけを選定。バイオ素材配合の包材や紙容器を使用するなど、環境配慮型素材へ切り替えを促進していく。