

株式会社長保堂 神奈川県川崎市のソウルフード 元祖ニュータンタンメン本舗監修 元祖ニュータンタンメンせんべい 2021年11月より発売

株式会社長保堂（所在地：神奈川県川崎市 代表取締役：森祥行）は、2021年11月より「元祖ニュータンタンメン本舗監修 元祖ニュータンタンメンせんべい」を発売します。

株式会社長保堂は、昭和38年（1963年）川崎市で創業し、川崎市に本社を構えて58年間切り餅と米菓の製造販売を行っております。

また元祖ニュータンタンメン本舗は、昭和39年（1964年）に川崎市で創業し、地元で長年愛される川崎市のソウルフードとしての絶対的地位を確立し、現在では川崎市を中心に40を超える店舗数を展開しています。

共に川崎市で同時期に誕生し、川崎市を中心に事業展開してきた両社が、川崎市の認知向上による地域活性化、新型コロナウイルス感染拡大が予断を許さない中、元祖ニュータンタンメン本舗の味が“せんべい”としてより手軽で身近にお楽しみいただくことができ、また唐辛子とニンニクの絶妙な味のバランスは、お酒のおつまみとしてもピッタリで、伸長著しい家飲み需要にも対応した商品になっております。

【商品名】元祖ニュータンタンメン本舗監修 元祖ニュータンタンメンせんべい

【内容量】45g

【賞味期間】120日

【JANコード】4901935210105

【標準小売価格】150円（本体）

【商品特徴】

元祖ニュータンタンメン本舗監修のせんべい。新型コロナウイルス感染拡大が予断を許さない中、お店の味わいが“せんべい”として手軽にいつでもどこでもお楽しみいただくことができます。ニンニクと唐辛子の絶妙なバランスはお酒のおつまみにもピッタリです。国産米100%使用し、どなたにでもお楽しみいただける様、ソフトな食感に仕上げしております。

【元祖ニュータンタンメン本舗】

昭和39年創業。スタミナがつく料理をと創業者が中華料理の担々麺をアレンジしたのが始まりです。

担々麺をアレンジしたということで、「ニュータンタンメン」と命名。現在では、川崎市を中心に40を超える店舗数を展開しています。厳選した小麦粉に独自製法でモチモチ感を追求した麺。豚ガラ塩味ベースのスープに挽肉、ニンニク、玉子をからませ、粗挽き唐辛子でパンチをきかせた絶妙な仕上がり、一度食べたらくせになる美味しさです。



【商品画像】

