



7日間分の“味変そうめん”が楽しめる！つけだれやジュレなど 7種の「素麺専用ソース」を中川政七商店が発売

シリーズ累計販売数6万食を突破

1716年創業の奈良の老舗、株式会社中川政七商店（所在地：奈良県奈良市 代表取締役社長 十四代 千石あや）は、奈良の特産品・素麺の味付けバリエーションを広げる専用ソース7種を4月より発売。新作として、小えびが丸ごと入った海老だれと、胡桃と白みその濃厚な風味が味わえる胡桃だれを加え、人気既存品のゆでた麺にそのままかけるだけの具材入りソースと、見た目にも涼しいジュレソースのラインアップで、中川政七商店オンラインショップおよび直営店にて販売中です。

また2020年より夏季限定で販売している「素麺専用ソース」シリーズの累計販売数が6万食を突破したことをお知らせいたします。



夏の国民食ともいえる素麺は、家族で食卓を囲み麺つゆで手軽に食べることが定番とされる一方、近年では出汁スープやクリーム仕立てなどで味わう、素麺専門店の創作メニューが話題に。家庭でも手軽に味付けのバリエーションが楽しめるよう、中川政七商店では素麺の新しい食べ方を提案する「素麺専用ソース」シリーズを2020年より発売しています。今年は新たに日本の郷土料理や食文化から着想を得た「素麺のためのつけだれ」をラインアップ。素麺発祥の地・奈良県から、毎日違う“味変そうめん”メニューが楽しめる品々を提案します。

<商品情報> 価格は全て税込価格

【新作】素麺のためのつけだれ 海老だれ/756円

富山で使われる白えびだしの素麺つゆに学んだ、海老の風味が豊かなつけだれ。無着色の小えびをまるごと入れており、見た目も味も海老感たっぷりに仕上げました。

【新作】素麺のためのつけだれ 胡桃だれ/756円

蕎麦を胡桃だれで食べる長野の食文化に学んだ、香ばしい胡桃の風味が豊かなつけだれ。濃厚な胡桃だれが素麺にしっかりと絡み、普段のつゆとはひと味違ったおいしさをお楽しみいただけます。



毎日違う「味変そうめん」メニューが楽しめる「素麺専用ソース」

素麺のための鶏塩レモン・豚肉ごま豆乳・花椒肉みそ／各540円

ゆでた素麺に、そのままかけて混ぜるだけの具材入りソース。コクのある塩味ベースの鶏だしに、鶏のささみ肉を加え、レモンの酸味をきかせてさっぱりと仕上げた「鶏塩レモン」・豆乳と白練りごまを合わせたなめらかなソースに、豚バラ肉で旨味を足し、風味豊かに仕上げた「豚肉ごま豆乳」・豚ひき肉をネギやショウガ、ニンニク、味噌で甘辛く炒め、花椒のしびれる辛さと爽やかな香りを足した「花椒肉みそ」の3種の味付け。かけるだけで満足感のある一品が出来上がります。



素麺のためのジュレソース 柚子胡椒・梅かつお／各756円

ゆでた素麺に、そのままかけるだけの見た目にも涼しいジュレソース。キャップ付きパウチ容器で量が調整しやすく、1人分の料理も手軽に作っていただけます。柚子胡椒、梅かつおのさっぱりとした2種の味付けで、薬味だけでなくお好みで野菜やお肉などをたっぷりのせて、サラダパスタのような、ひと味違う素麺をお楽しみいただけます。



素麺をもっと美味しく、夏の食卓を彩る道具



うつわになる波佐見焼の片口ボウル／大3,960円・中2,860円・小1,760円
「混ぜる・注ぐ・量る」の3つの使い方ができ、調理に活躍しながら、そのまま食卓に出せる佇まいです。



うつわになる波佐見焼のおろし小皿／1,980円
おろし器として使い、そのまま食卓にも出せる佇まいの小皿。生姜などを食べる直前にすりおろして、料理に加えることができます。



麺のための箸／1,760円
割り箸の麺の食べやすさに着想を得たお箸。箸先は断面が太めの四角で麺がつかみやすく、手に持つ部分は八角で手当たりがよく持ちやすい形です。



ガラスの箸置き／各1,100円
透明なガラスに泡が入る加工を施し、ゆらぎのある表情に仕上げた箸置き。透明で涼やかなガラスは、季節感の演出としても彩りを加えます。



中川政七商店(なかがわまさしちしょうてん)

1716年(享保元年)に麻織物で創業した奈良の老舗。現在は「日本の工芸を元気にする!」をビジョンに掲げ、工芸業界初のSPA(製造小売り)業態を確立し、全国60以上の直営店を展開。暮らしの道具や季節のしつらい、染織を活かした服、風土に根差した食など、日本の工芸とともに、心地好い暮らしをお届けします。

〈お客様お問合せ〉
中川政七商店 オンラインショップ
<https://nakagawa-masashichi.jp/>

〈プレスリリースへのお問合せ〉
株式会社中川政七商店 広報 村田 あゆみ
0742-90-0005 kouhou@yu-nakagawa.co.jp