

残暑とコロナ禍を乗り越え！バーニャ・カウダ風つけきしめん

## 「土鍋つけきしめん(ココナッツチキンカレー)」

アツアツのカレーにつるつるの幅広きしめんをつけて食べる！9月1日発売



「みのや」店舗外観



みのやの定番「味噌煮込みうどん」



土鍋つけきしめん(ココナッツチキンカレー)



愛知県西春日井郡豊山町で昭和47年よりうどん店を経営している「みのや 2代目店主：堀江 卓司(ほりえ たかし)」と申します。当店は国道41号線近くに位置しており、主に「手打ちの煮込みうどん」「きしめん」「全粒粉の麺」などを中心に約30種類をご提供させて頂いております。平成12年に2代目として引き継いでから、愛知県産「きぬあかり」100%を使用した「うどん」「きしめん」にこだわっており、お客様に好評をいただいております。

今般、コロナ禍で愛知県の要請に協力し、営業時間を短縮していたため、空いた時間を利用して新メニューの開発を行いました。試作を重ねてやっと完成したのが、うどん屋ならではのスパイスカレー「土鍋つけきしめん（ココナッツチキンカレー）」です。数年前から若い女性を中心に温野菜をアンチョビソースにつけて食べるバーニャ・カウダが人気で、そこからヒントを得て、今回、新メニューを考案しました。

スープのスパイスカレーはタンドリーチキンやカシューナッツ、そして約10種類のスパイス&ハーブが入っており、また、冷かけきしめんの方には、紅芯大根、パプリカ、ブロッコリーの3種類の野菜が入っております。残暑で疲れた身体や、また、コロナ禍において精神的にも疲れた女性の方などにおすすめのメニューとなっております。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

## 1.【顧客ターゲット】「県内の麺好きな30歳代～40歳代の女性」

詳細⇒日常生活の中で健康を気にしていて気兼ねなく麺を食べたい方

## 2.【コンセプト】「好奇心」×「商品」

詳細⇒バーニャ・カウダ風、つけきしめん、アツアツのカレーにつるつるの幅広きしめんをつけて食べる！

## 3.【強み】（味のポイント）「カシューナッツとココナッツミルク」

詳細⇒開発当初はカレーのインパクトに少し欠けていたところがあり、試行錯誤の結果、カシューナッツとココナッツミルクを混ぜ合わせることで、味に奥行きと深みが増し、スパイスとハーブで仕上げたオリジナルスープに仕上がりました。

## 4.【リリースのポイント3つ】

(1)小麦粉：麺の原料にこだわり、愛知県産「きぬあかり」100%使用。「きぬあかり」は水分を良く吸収するため、「しっかりとしたコシ」があり「つるつるでもっちり」した食感を出すためには気温や湿度によって水分量を調整する必要がある。

(2)アツアツのカレー：土鍋のカレースープはコンロでいつもアツアツの状態「冷かけきしめん」をつけてもスープが冷めません。

(3)10種類の香辛料を使用することで食欲増進・発汗作用による新陳代謝を整える働きが期待できる。

※これまでの商品との違い

比較基準	やさしい カレー煮込み	辛い カレー煮込み	土鍋つけきしめん (ココナッツチキンカレー)
①麺の種類	全粒粉煮込み麺	煮込み麺	幅広きしめん
②味(風味)	まろやか	スパイシー	マイルドな辛さとコク
③辛さ	★	★★★★	★★
④温か冷	温	温	温(カレースープ) + 冷(きしめん)
⑤価格(税込)	1,200円	1,150円	1,500円

<以下、参考資料>

■代表者の経歴



- ・平成 9年 名古屋市内のそば屋・うどん屋で3年間修業
- ・平成12年 「みのや」2代目店主として引継ぎ
- ・平成25年 休日にうどんの食べ歩きを開始
- ・平成28年 持続化補助金採択(設備の導入)

<直近でのマスコミ掲載>

CBC「チャント!」、メーテレ「UP!」、中京テレビ「キャッチ」  
東海ウォーカー、Kelly(ケリー) など

■商品概要

商品名	「土鍋つけきしめん(ココナッツチキンカリ)」
特徴	バーニャ・カウダ風つけきしめん。アツアツのカレーにつるつるの幅広きしめんをつけて食べる!
発売日	令和2年9月1日(火)
販売先	店頭のみ販売
販売価格	¥1500(税込)

<資料に関してのお問合せ先>

みのや 店主 堀江卓司

TEL:0568-28-2857(携帯090-1727-3661) FAX:なし

E-Mail:なし HPアドレス:なし

住所:〒480-0202 愛知県西春日井郡豊山町豊場流川189