

各位

株式会社 金トビ志賀

麺用粉専門の製粉会社が「つけ麺」・「まぜそば」に適した、
『中華金トビ』を新発売！！

創業95年の株式会社 金トビ志賀（代表取締役社長 志賀 重介）は、
平成24年9月1日より『中華金トビ』を新発売いたします。

◆中華金トビの特長

ラーメン業界では、うどんに共通する素材を使用した「つけ麺」が定着するとともに、麺に少量のつゆを絡めて、トッピングして食べるメニューの「まぜそば」もブームになってきています。

うどん用粉に特化した製粉工場で作られた「中華金トビ」は、小麦本来のほのかな風味と、ソフトでもっちりした食感の麺を作ることが出来ます。太麺で食べる、「つけ麺」・「まぜそば」にまさに最適です。

◆展示会に出展

金トビ志賀は、「中華金トビ」を東京ビックサイト東ホールに於いて、2012年8月29日(水)～31日(金)の3日間で開催される「NOODLE WORLD 2012(ラーメン産業展)」に出展いたします。

展示会開催中は、「中華金トビ」の粉で製麺した麺を「まぜそば」としてご試食して頂きたいと思っております。是非この機会に、麺用粉に特化した製粉会社が提供する「まぜそば」をご賞味ください。

『中華金トビ』平成24年9月1日新発売！



- ◆ソフトでもっちりした食感
- ◆つけ麺・まぜそばに最適です！

灰分	0.36%
蛋白質	8.50%
内容量	25kg

本件に関するお問合せ先

株式会社 金トビ志賀（広報担当：竹本充）
本社所在地：愛知県蒲郡市丸山町4番38号
TEL：0533-69-3111
E-mail：tiger@kintobi.co.jp
ホームページ：http://www.kintobi.com