



情報提供	
掲載日	平成 24 年 8 月 8 日(水)AM10:00

担当部署	担当者	連絡先
株式会社金トビ志賀 企画開発室	室長 志賀 裕志	住所 愛知県蒲郡市丸山町 4-38 電話 0533-69-3111 メール hiroshi@kintobi.co.jp

薄くても もっちり食感

【愛知ブランド企業認定 (株)金トビ志賀】

小鍋OK! 茹で時間6分 愛知の郷土料理「金トビ国産きしめん」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 日に「**金トビ 国産きしめん**」を 全国で 新発売します。

昨年の秋頃から首都圏のスーパーマーケットの乾麺棚で、弊社商品「金トビきしめん」の販売が好調で、愛知県の郷土料理の「きしめん」に手応えを感じました。

さらに 本格的な美味しいきしめんを ご家庭で簡単に調理して頂きたいとの想いで、「金トビ 国産きしめん」の発売に至りました。

本商品の開発については、北海道産小麦のきたほなみの採用と形状を改良し、「茹で時間を短縮してほしい」というお客様の声と、弊社が大事にしている もっちりとしたきしめん の美味しさととのバランス感に注力しました。

以上

■ 金トビ国産きしめん (発売日 平成 24 年 9 月 1 日)

北海道産小麦のきたほなみを 100%使用したきしめんは、
もっちりとした食感と、艶やかな黄色味の色合いの麺です。



内容量	250g (2 人前)
原材料	小麦粉(北海道産小麦きたほなみ 100%) 食塩
入数	20 袋
賞味期限	730 日(2 年)
麺の長さ	20 cm
茹で時間	かけ 6 分、ざる 7 分
商品サイズ	ヨコ 95 mm タテ 15 mm 高さ 250 mm
JAN コード	49 7353 0083026
希望小売	218 円(税込)