

10月10日は“冷凍めんの日”

Press Release

2010年9月21日

10月9日（土）、10日（日）に 「ファーマーズマーケット@UNU」にて 冷凍めんレシピの試食を実施します！

各位
2010年9月吉日

冷凍めん協会は、10月10日“冷凍めんの日”にあわせて10月9日(土)-10日(日)に「ファーマーズマーケット@UNU」にて、冷凍めんのPR及び試食を実施

一般社団法人冷凍めん協会 (<http://www.reitoumen.gr.jp/index.html>)は、10月10日“冷凍めんの日”にあわせて10月9日(土)-10日(日)に「ファーマーズマーケット@UNU(会場:東京・青山)」において、冷凍めんのPR及び試食を実施します。

会場では、今年話題のカレーうどんや、じわじわと浸透している年明けうどんを切り口に、レシピ提案や、試食を実施します。年明けうどんでは、野菜ソムリエタレント雨宮朋絵さんや、ファーマーズマーケットに出店するこだわりの農家さんとタイアップ。また、カレーうどんでは、ホームメイド協会とのレシピコンテストとタイアップし、“我が家のかだわりオリジナルカレーうどん”的受賞レシピを紹介いたします。

手軽なだけでなく、野菜たっぷりで安心でおいしい、冷凍めんを知っていただけるよう、皆様是非ご来場ください。

【開催日時】	: 2010年10月9日(土)-10日(日) 10:00~16:00
【場所】	: 青山・国際連合大学
【住所】	: 東京都渋谷区神宮前5-53-70 国際連合大学前広場
【内容】	: 冷凍めんのPR及び、タイアップメニューの試食 等



●ファーマーズマーケット@UNU●

2009年秋、農林水産省の支援により全国9都市で始まった都市住民参加型の市場のひとつ。
青山の国連大学前広場で実施。農作物から加工品まで、生産者と消費者が直接コミュニケーションをとれる場として人気のスポット。毎週末土日開催。

【本件に関するお問い合わせ先】
一般社団法人 日本冷凍めん協会
〒135-0004 東京都江東区森下3-14-3 全麺連会館内
TEL:03-3634-2275 FAX:03-3634-1930

10月10日は“冷凍めんの日”

「冷凍めんの日」の紹介 & 冷凍めんの秘密

■ 10月10日 冷凍めんの日とは？

昭和50年代に登場した冷凍めんは、「本格的なおいしさを容易に提供できる」という優れたメリットにより、着実に市場を拡大してきました。これをさらにPRするために、日本冷凍めん協会が平成12年(2000)に制定したのが“冷凍めんの日”です。「10月」の「冷=零(れい)」と「10日」の「凍(とう)」をかけています。

また、このたび冷凍めんの日を広くPRするため、冷凍めんの日のロゴマークが決定いたしました。今後、このマークを1つの目印として、更なる冷凍めんの喫食機会の向上へ努めてまいります。



■ 実は知らない！ おいしくって安心な冷凍めんの秘密

冷凍めんの日では、今後一層の食卓への登場頻度の拡大を目指し、実は知らないおいしくって安心な冷凍めんの秘密を伝えていきます。

1. うちたて、ゆでたての味わい

めんの命は“打ちたて・ゆでたて”。厳選された原料を最良の配合で、最適な条件のもとに打ち上げためん。最上のおいしさが引き出せる状態にして、瞬時に閉じ込めているのでおいしいのです。

2. 理想の水分量だから、外はもちもち、中はシコシコ

おいしくゆで上がった直後のめんの含有水分は、中心部50%、外側80%ほど。ところが時間が経つほどに水分はめん全体に均一になり、元の状態に戻ることはありません。冷凍めんなら、もちもちとした歯ざわりとシコシコとした弾力のある理想の水分含有量を、ずっとキープすることができるんです。

3. 急速冷凍で「生きたおいしさ」をキープ

おいしく冷凍するために大切なのは、「-1℃から-10℃」の間をすばやく通過させる急速凍結技術。めんの組織を壊さないので「生きたおいしさ」をそのまま眠らせます。

4. 保存料なしでおいしさ長持ち

微生物の増殖しない-18℃以下で管理しているので、保存料を使用する必要がなく、自然のままの味わいです。しかも、長期保存が可能で無駄なく安心してご利用いただけます。

5. 食べたい時にすぐ食べられる

冷凍めんは、冷凍ならではの安定した品質と便利さで、いつでもだれでも簡単に手早く調理ができる、本物のおいしさを楽しむことができます。冷凍庫にいつでも常備しておきたい、うれしい食材です。

■ “安全、安心、美味しい”を提供するRMKマーク

平成17年度より、「工場管理基準」をコーデックスのガイドラインに沿ってバーを高め、お客様に安全・安心、おいしい冷凍めんを提供するために、「冷凍めんの格付制度」を導入いたしました。従来の認定工場を新基準に基づいて格付け審査し直し、協会が定める工場の品質基準と衛生管理の基準をクリアしている工場の冷凍めんにのみ“RMK認定マーク”的付与を認めています。“RMK認定マーク”は、安全・安心、おいしさを保証するマークです。お買い求めの際には、必ずお確かめください。



10月10日は“冷凍めんの日”

「冷凍めんの日」をさらに楽しむトピックス “カレーうどん100年革新プロジェクト”

■ カレーうどん100年革新プロジェクト

安定した人気を誇りながらも、カレーライスほど一般家庭に浸透していないカレーうどん。その現状を改善すべく、カレーうどん全国浸透100周年という記念の年に着目し、プロジェクトチームが立ち上りました。



【活動理念】

「カレーうどんに革命を起こす！」

【活動内容】

「味の追求」…100年間ほとんど変わることのなかったカレーうどんの味を進化させる。

「健康の訴求」…野菜を中心とした豊富な具材を使用し、栄養食としてのカレーうどんを提案する。

「文化の確立」…カレーうどんに最適な具材を使用し、栄養食としてのカレーうどんを提案する。

《これまでの活動》



1月22日
プロジェクト発足

発足に先立ち、発足記者発表会を実施。
当日は48社のプレス関係者が来場し、TVK(テレビ神奈川)など生活者向けメディアや、食品業界の専門誌にプロジェクトの発足が大きく報じられた。



6月2日
“革新ラボ”オープン

東京・銀座に1ヶ月間限定の公式アンテナショップをオープン。
革新的なカレーうどんを多数用意し、メディアを中心に話題を喚起。
10以上のテレビ・ラジオ番組から取材を受け、話題のスポットとして多く取り上げられた。



8月2日
「カレーうどんの日」

プロジェクトで8月2日を「カレーうどんの日」として制定。制定を記念した様々な活動はNHKを除いた民放各社に取り上げられ、ラジオ含めて10番組、新聞43紙、雑誌8誌に掲載されるなど、各方面から非常に高い注目を集めました。

12月1日
「カレー南蛮の日」

＜カレー南蛮の日＞12月1日を「カレー南蛮の日」と制定！！

カレーうどんの前身であるカレー南蛮発明者である朝松庵の2代目店主“角田酉之介”氏の功績をたたえ、氏の誕生日である12月1日を「カレー南蛮の日」と制定します。カレーうどんの前身ともいえる「カレー南蛮」を発明したのは、現在も中目黒で営業を続ける目黒朝松庵2代目、角田酉之介氏。1908年、洋食文化の広まりを利用して、カレーとそばを組み合わせたカレー南蛮をお店に出したところたちまち人気を博し、1910年には全国に広がりました。ここからカレーうどんの100年にも及ぶ長い歴史がはじまったのです。この輝かしい功績をたたえ、氏の誕生日である12月1日を「カレー南蛮の日」と制定致します。

《プロジェクトメンバー》

各界を代表するプロフェッショナルがプロジェクトを推進中！



株式会社カレーハウス
代表取締役
井上 洋久



株式会社
こうちゃん
(神戸ヤシ)



株式会社アリー
代表取締役
田中 駿吾



うどん研究家
木村 義之



うどん研究家
蓬兒 勝



ハクス企画株式会社
マーケティング企画部
マーケティング企画室次長
宮戸 洋之



一般社団法人ヨコハマ
（横浜）会員登録事務局
事務局長
俵 慎一

10月10日は“冷凍めんの日”

「冷凍めんの日」をさらに楽しむトピックス “年明けうどん”

■ 年明けうどんとは？

うどんは、太くて長いことから、古来より長寿を祈る縁起物として食べられてきました。
「年明けうどん」は、純白で清楚なうどんを年の初めに食べることにより、その年の人々の幸せを願うものです。

「年明けうどん」とは、元旦から1月15日までに食べるうどんのことと、メニューとしてうどんに紅いトッピングなどを添えます。



■ 年明けうどんの活動

麺を食べる一般的行事としては、現在「年越しそば」が有名ですが、今や全国に知れ渡ったさぬきうどんの地元麺業界として、新しく「年明けうどん」を提唱し、全国的にPRし、広めてゆくことを活動しています。

「年明けうどん」は人々の長寿や幸せを願うものであり、今後の各種の行事や活動を広めるなかで、地元香川のさぬきうどんのみならず、全国の名産うどん活性化に大いに貢献するべく活動しています。

取材お申込書

FAXもしくはメールにてご返送ください。

FAX:03-5232-0585

メール:yoshimoto@mindshare.co.jp

株式会社マインドシェア
コミュニケーションマーケティング2部
善本宛

御社名

媒体名

ご担当者様名

電話番号

取材希望日時 10月9日(土) 時ごろ ／ 10月10日(日) 時ごろ

※お申し込みの無い場合でも取材は受け付けております。

《取材申し込みに関するお問い合わせ先》

株式会社マインドシェア
コミュニケーションマーケティング2部

善本(ヨシモト)

TEL 03-5232-0585

メール yoshimoto@mindshare.co.jp