

ファミリーマート 「冷し中華」刷新 ～三層麺使用～

ファミリーマートは、冷たいメニューへの需要が高まりはじめる季節に合わせ、春夏の定番メニュー「冷し中華」、「具だくさんミニ冷し中華」を全面刷新し、3月29日（火）から全国ファミリーマート店舗約11,600店舗で順次発売する。

ファミリーマートでは、昨年5月の冷しそばの刷新にはじまり、昨年10月のラーメン、さらには12月の焼そばなど、麺メニューの更なる品質向上に取り組んできた。特にラーメンは「ファミマのラーメン」としてファミリーマートを代表する商品の1つとなるなど高い支持を得ている。

今回はラーメン同様に専門店品質の味を気軽に楽しめるよう、麺、スープ、具材すべてにこだわり、ファミマの冷し中華を全面刷新することで、麺メニューの品揃えをさらに強化する。

【「冷し中華」刷新のポイント】

①麺へのこだわり

- ・北海道産小麦の中力粉を100%使用し、小麦粉や水の配合比率を徹底的に見直し。
- ・新たな製造設備を導入し、歯ごたえのある硬めの生地を柔らかいモチモチした生地で挟み込んだ三層構造の麺にすることで、時間が経っても茹で上がりの食感が続くようにした。三層構造麺は、関東地方より採用し順次全国へ展開予定。

②スープへのこだわり

- ・スープのベースには、丸鶏から炊き出したチキン

ブイヨン新たに加えるとともに、まろやかな酸味の酢を使用するなど、調味料も見直すことでまろやかで味わい深いスープに仕上げた。

③具材へのこだわり

- ・「冷し中華」に使用するチャーシューは、南アメリカのアンデス高原豚のロース肉を使用し直火焼き。その後じっくりと煮込んだ。
- ・錦糸玉子は玉子の風味豊かにふくらと焼き上げ、彩りよく仕上げた。



【価格】本体：426円
麺は、北海道産小麦の中力粉を100%使用。外側はモチモチ食感、内側は芯のある食感の三層麺。スープは、丸鶏から炊き出したチキンブイ

オンとリンゴ酢を使用し、まろやかですっきりとした酸味に仕立てた。※鹿児島県・宮崎県では宮崎県産日向夏果汁を使用したスープを使用。

具材は、南アメリカの高地で育ったアンデス高原豚のロース肉のチャーシューに、ゆで玉子、きゅうり、錦糸玉子、もやしとキクラゲ、紅生姜を盛り付けた。※沖縄県は一部仕様が異なる。北海道を除く。



【価格】本体：325円
麺は、冷し中華同様の三層麺を使用。スープは、丸鶏から炊き出したチキンブイ

オンに、3種類の酢（リンゴ酢・煮切り酢・黒酢）と2種類（りんご・レモン）の果汁を合わせた。※鹿児島県・宮崎県は宮崎県産日向夏果汁を使用したスープを使用。

具材は、じっくり煮込み炙り焼きすることで醤油味がしみ込んだ豚バラ肉のチャーシュー、きゅうり、錦糸玉子、もやし、紅生姜を盛り付けた。※沖縄県は一部仕様が異なる。北海道を除く。