

ファミリーマート 「ドライカレープレート」発売 “冷しうどん”“冷しそば”刷新



ファミリーマートは人気の“プレートタイプ弁当”の新商品として、気温上昇に伴い人気が高まるカレーメニュー「ドライカレープレート」を5月24日（火）から、北海道、沖縄県を除く全国のファミリーマート店舗約 11,400 店で発売する。

【商品名】ドライカレープレート
【価格】462 円（本体）
【内容】野菜の甘さを引き出したドライカレーに、数種類のスパイスやヨーグルトなどで漬け込んで味付けしたタンドリーチキンを合わせ、バジルを和えたじゃがいもなどを添えたプレートタイプの弁当。

同社では冷し麺や冷たいメニューへの需要が高まる季節に向けて、さらなる品質向上を図った夏の定番メニュー「冷しうどん」と「冷しそば」を5月24日（火）から、全国のファミリーマート店舗約 11,700 店にて発売する。なお北海道での取扱いはなく、鹿児島県、宮崎県、沖縄県では商品の仕様・品揃えが一部異なる。

昨年5月の冷しそばの刷新以降、10月には電子レンジで調理するラーメンを刷新するなど、麺メニューの更なる品質向上に取り組んできた。今年3月には「冷し中華」を全面刷新し、発売から約1か月の売上が前年比約2.7倍に伸長している。

【商品名】冷しぶっかけうどん
【価格】352 円（本体）

【内容】讃岐うどんをヒントに小麦粉と水の配合を大幅に見直し、よりもちもちとしたコシと粘りのあるうどんと、煮干をベースに地域の嗜好に合わせた醤油とだしを加えたつゆを合わせた。

各地区のつゆの特徴としては、東北・関東・東海・北陸地方では濃口醤油とうるめ、鰹節、昆布、さば節のだしを合わせた。関西地区では薄口醤油と昆布、うるめ、鰹節のだしを



合わせた。中国・四国地区では濃口醤油にうるめ、さば節、昆布、鰹節のだしを合わせた。九州地区では濃口醤油に、昆布、うるめ、鰹節、あごを合わせた。