

2016年12月1日  
株式会社ゆで太郎システム

【12月1日（木）より海苔が変わりました！】

## ゆで太郎システムはパリパリの播磨灘産海苔で おそばの美味しさをさらにグレードアップさせます

お客様の様々なニーズにお応えし、改良個包装パックで食べ方に幅も～

弊社の「ざるそば」などのおそばや丼ものに使用していた海苔を、このたび刷新いたしましたのでお知らせいたします。

今回の変更は、おそばを召し上がるお客様の多様なニーズやシチュエーションに対応するもの。「おそばによく合うように」と、しっかり焼いた特製のものをご用意し、個包装パック（海苔4入り）にしました。

グシャッと握りつぶしてパラパラと振りかける食べ方を楽しんでいただいたり、海苔でおそばや丼のごはんを巻いて食べたりと、お好みの食べ方にアレンジいただけるようになっています。

また、外回り営業中のビジネスパーソンや「海苔が歯にくっついていないか気になる」という方の声に応え、お持ち帰りいただけるようにとも考えております。

### 【 変更のポイント 】

- 1 上質な播磨灘産海苔に変更
- 2 おそばによく合うように、しっかり焼いた特製仕様
- 3 個包装パック（中には4枚の海苔が入っています）
- 4 食べ方のアレンジ、お持ち帰りも可能に

これからも、ゆで太郎システムは、お客様に「美味しいおそば」をお召し上がりいただけるよう取り組みを続けてまいります。

[本件に関するお問い合わせ]

〒141-0031 東京都品川区西五反田7-9-4  
株式会社ゆで太郎システム 経営企画 太田博明

TEL 03-5436-1023 FAX 03-5436-0118

E-mail : h.ohta@yudetaro.jp

URL : <http://yudetaro.jp/>



はり  
ま  
なだ  
播磨灘のり