

夏の冷やしトマト麺、はじめました 太陽のトマト麺オンラインショップにて6/24～販売

<https://taiyo-tomato-online.com/>

トマトラーメンの専門店「太陽のトマト麺」(運営:株式会社大阪王将)は、2022年6月24日(金)よりオンラインショップにて、夏限定の冷やしトマト麺を販売いたします。ビタミンやミネラルに富むトマトをふんだんに使った、暑い夏におすすめの特製冷やし麺をお楽しみください。



「豆乳仕立て クリーミートマト担担冷麺」

特製のトマトソースとセミドライトマトのさわやかな酸味が、濃厚な豆乳入りのゴマダレとベストマッチ。四川花椒のほどよい痺れが食欲を刺激します。

販売開始日:2022年6月24日(金)

金額: ¥1,080(税込)

商品情報ページ:<https://taiyo-tomato-online.com/shoppingdetail/000000000052>



「チーズ×3！」サンフラワーシーザートマト冷麺」

涼しげで可愛い見た目の冷やしトマト麺。氷水でしめた豆乳入りの細麺を盛り付け、お好みのサラダを特製シーザーチーズソースと和えて、最後にパウダーチーズを振りかければ、まるでひまわりのようなフォルムに。

※サラダは付いておりません。お好みのグリーンサラダをご用意ください。

販売開始日:2022年7月22日(金)

金額: ¥1,188(税込)

商品情報ページ:<https://taiyo-tomato-online.com/shopdetail/000000000054>



太陽のトマト麺特製の“世界のトマト料理”も、あわせて販売いたします。ぜひ、冷やしトマト麺と一緒に楽しみください。



イワシのイタリアントマト煮込み

新鮮なイワシを、太陽のトマト麺特製のトマトソースでじっくりと柔らかくなるまで煮込みました。

販売開始日:2022年6月24日(金)

金額: ¥594(税込)

商品情報ページ:<https://taiyo-tomato-online.com/shopdetail/000000000053>



太陽のトリッパ

イタリア料理の定番であるトリッパ(牛ハチノス)を太陽のトマト麺スタイルで。軽くトーストしたバゲットとオリーブオイルを添えれば、おうちでバル気分が楽しめます。

※バゲットはついておりません。お好みでご用意ください。

販売開始日:2022年7月22日(金)

金額: ¥594(税込)

商品情報ページ:<https://taiyo-tomato-online.com/shopdetail/000000000055>

太陽のトマト麺とは



「太陽のトマト麺」の創業は 2006 年。美味しく楽しく食べられてカラダにも良いラーメンの探求から、イタリアンとラーメンが融合した新ジャンルとして生まれました。トマトの旨味が凝縮されたラーメンは、カラダの中から健康的になれるラーメンとして人気を博し、芸能人やモデルがお気に入りの“罪悪感なしで食べられる噂のトマトのラーメン”としてメディアにも取り上げられています。

トマトラーメンをご自宅でも楽しんでいただきたい、という想いから、2020 年にオンラインショップがオープンしました。太陽のラーメンはもちろん、カレー、カポナータ、海老チリまで、商品バリエーションを拡大中。トマトへのこだわりは、ラーメンを超えて世界へ広がっていきます。

＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社イートアンドホールディングス

マーケティング戦略部 広報 PR グループ 半田

TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp