



## 毎日のそうめんが劇的変化!豚肉ごま豆乳や柚子胡椒など 6種の「そうめん専用ソース」を中川政七商店が発売

累計売上25,000食突破「そうめんを美味しく食べることに特化」したシリーズ

株式会社中川政七商店（所在地：奈良県奈良市 代表取締役社長 十四代 千石 あや）は、全国に約60の直営店を展開する生活雑貨ブランド「中川政七商店」より、素麺を美味しく食べることに特化した商品9種を発売中です。ゆでた麺にそのままかけるだけの具材入りソースやジュレソース、麺がつかみやすい「麺のための箸」などをラインアップ。また2020年より夏季限定で販売している「素麺専用ソース」シリーズの累計売上が、25,000食を突破したことをお知らせいたします。



奈良は素麺発祥の地。こうした産地に根差す「食」を入口に、日本各地の文化やものづくりに触れてもらえたら。日本の工芸をベースにした生活雑貨を展開する中川政七商店は、近年食品の開発にも注力しています。

今回は、暑い夏でもツルリと食べられる定番食の一方、アレンジがしにくく毎日続くと飽きてしまいがちな素麺に着目。「素麺を美味しく食べることに特化したラインアップ」を発売中です。ゆでた素麺にそのままかける具材入りソースなど6種をはじめ、奈良吉野産の貴重な食材・本葛を練りこんで丁寧到手延べした素麺や、麺がつかみやすい箸、薬味を皿の上で直接刻めるスライサーなど、夏の国民食ともいえる素麺を毎日楽しめる品々を、お届けします。



### 商品情報 ※価格は税込み表記

- 素麺のための豚肉ごま豆乳/432円
- 素麺のための花椒肉みそ/432円
- 素麺のための唐辛子豚タケノコ/432円
- 素麺のための鶏塩レモン/432円
- 素麺のためのジュレソース 柚子胡椒/702円
- 素麺のためのジュレソース 梅かつお/702円
- 奈良吉野 手延べ葛そうめん 5把/648円
- 麺のための箸/1,650円
- 薬味のためのスライサー/2,200円



### 劇的变化! 豚肉ごま豆乳や柚子胡椒など6種の「専用ソース」

**素麺のための豚肉ごま豆乳、花椒肉みそ、唐辛子豚タケノコ、鶏塩レモン**  
／各432円

ゆでた素麺に、そのままかけて混ぜるだけの具材入りソース。素麺専用のソースによって、マンネリ化せずに毎日楽しく味わってもらいたいとつくりました。お好みできゅうり、大葉、白髪ネギなど添えると一層美味しくお召し上がりいただけます。

【豚肉ごま豆乳(150g)…豆乳と白練りごまを合わせたなめらかなソースに、豚バラ肉で旨味を足して、風味豊かに仕上げました。／花椒肉みそ(110g)…豚ひき肉をネギやショウガ、ニンニク、味噌と甘辛く炒め、花椒のしびれる辛さとさわやかな香りを足しました。／唐辛子豚タケノコ(180g)…とろみをつけた鶏からスープに炒めた豚ひき肉とタケノコを加え、唐辛子や豆板醤、ニンニクで刺激的な辛さに仕上げました。／鶏塩レモン(180g)…コクのある塩味ベースの鶏だしに、鶏のささみ肉を加えて、国産レモンの爽やかな香りで酸味をきかせてさっぱりと仕上げました。】

※写真は盛り付けイメージです。トッピング具材は含まれていません。



**素麺のためのジュレソース 柚子胡椒、梅かつお**／各702円

ゆでた素麺に、そのままかけるだけのジュレソース。お好みで野菜やお肉などをのせて手軽で一味違う素麺をお楽しみいただけます。柚子胡椒・梅かつおの2種類で、さっぱりした味わいと、見た目にも涼やかなソースが夏の食卓を彩ります。(1袋250g)

※写真は盛り付けイメージです。トッピング具材は含まれていません。



### 夏の素麺生活に、バリエーションを加えるラインアップ

**奈良吉野 手延べ葛そうめん 5把**／648円

国産小麦粉を使用し、奈良吉野産の貴重な食材、本葛を練りこんで丁寧に手延べした素麺です。手延べならではのコシと本葛のつるつるとした食感を楽しみながら、国産小麦の旨味もしっかりと味わっていただけます。

**麺のための箸**／1,650円

割り箸の麺の食べやすさに着想を得たお箸。箸先は断面が太めの四角で麺がつかみやすく、手に持つ部分は八角で手当たりがよく持ちやすい形に仕上げました。

**薬味のためのスライサー**／2,200円

白ネギやみょうが、きゅうりなどをお椀の上で直接スライスすることができる小ぶりなサイズで、食卓に出してもなじむ佇まいのスライサー。包丁職人による本刃付け加工を用いているため、切れ味がとてもよいのが特徴です。本体には軽いホオノキを使用しました。



〈お客様お問合せ先〉  
中川政七商店 <https://nakagawa-masashichi.jp/>

〈報道関係者様お問合せ先〉  
株式会社中川政七商店 広報 佐藤 菜摘、木原 芽生  
080-3464-4622 (佐藤) / [kouhou@yu-nakagawa.co.jp](mailto:kouhou@yu-nakagawa.co.jp)