

『みわび』乾麺商品7品をリニューアル

ロゴ・パッケージ新たににっぽんのおいしい食文化を提供

株式会社日本アクセス（所在地：東京都品川区、代表取締役社長：佐々木淳一、以下：当社）は、ドライ商品を中心としたプライベートブランド『みわび』より、乾麺商品7品をリニューアルしました。みわびは“にっぽんのおいしいをここから”をスローガンに、にっぽんのおいしい食文化をもっと身近に、そして次の世代へつなげていきます。



2021年9月に生まれ変わった『みわび』 ロゴ・パッケージを刷新

昨年9月にこれまでのローマ字表記から平仮名表記の『みわび』に変更。みわびの「わ」に注目し、「わ」の持つ柔らかいイメージをロゴ、パッケージ全体で表現しています。また『みわび』をより認知していただくために、商品により異なっていたデザインを統一しました。



■ブランドの3つの約束

- ・変わらない思いと新たな発想で、おいしく、安全、安心な商品作りをお約束します。
- ・もっとおいしくて使いやすい商品と、より新しい食べ方の提案をお約束します。
- ・にっぽんのおいしさを伝承と発見で、より幅広い世代へ提案することをお約束します。

信州そば リニューアル2品

商品名	みわび 信州十割そば	みわび 信州そば チャック付
		
標準小売価格	365 円	295 円
規格	200g	400g
入数	20×1	20×1
賞味期限	365 日	365 日
アレルギー情報	有	有
商品特徴	そば処「長野県（信州）」にて製造しました。自社製粉したそば粉だけでつくった十割そばです。挽きぐるみそば粉を使用し、そばの風味をしっかりと残しつつ、非常に食べやすい食感に仕上がっています（つなぎを使用しない十割そばはボソボソとした食感が多い）。そば本来の風味が残るそば湯もお楽しみいただけます。	そば特有の風味と力強い食感・歯ごたえをお楽しみいただけるよう、麺線を 14 番の太切りで仕上げた食べ応えのある美味しい信州そばです。また、保存に便利なチャック付きです。調理方法は 1 束に対して、ゆで湯 1 L、3 束に対してゆで湯 3 L、ゆで時間 7 分、かけ 6 分半。

<みわび 信州十割そばのこだわり>

■配合のこだわり

そばの実の中心部の白い「更科粉」を贅沢に使用することで、上品な風味・色で、噛んだ時に歯切れが良く、ぼそぼそとした食感を感じない喉越しの良い麺です。

■製麺環境のこだわり

自社製粉

製造プランに応じて、タイムリーに製粉。そば粉の色目も自由自在。他社からそば粉を仕入れている製麺会社には無い強みです。（そば粉は時間が経つと風味が劣化）

長時間低温乾燥

11 時間かけてじっくり低温で除湿乾燥することで、風味の飛び・乾燥不良を最小限に抑えます。ランニングコストは掛かりますが、美味しいそばのためには手間暇を惜しみません。

水

戸隠の伏流水は年間を通して 10°C 前後に保たれ、また軟水であるため、そば打ちに最適です。そばは原材料数の少ない食品だからこそ、水の良し悪しの影響大です。

手延べ麺 リニューアル4品

<手延べ麺の特徴>

1. 生地の状態から目的の太さになるまで、ひっぱりたり、よったりして徐々に細くしていく。
(そのため、多少太さが異なる)
2. 長さを揃える以外の目的では、麺をカットしない。(板切り工程以外)
3. 油を塗る。
4. 繰り返し熟成させながら、徐々に伸ばしていく。

上記の特徴が、手延べ独特の「茹で伸びのしにくさ」「なめらかな口当たり」「歯切れのよいコシ」を生む秘密であり、機械麺との食味における差別化ポイントです。

商品名	みわび 揖保乃糸手延うどん 宝播 	みわび 揖保乃糸上級品 ひね手延べ熟成素麺 
標準小売価格	370 円	470 円
規格	200g	300g
入数	20×1	20×1
賞味期限	540 日	540 日
アレルギー情報	有	有
商品特徴	「揖保乃糸手延素麺」で有名な「兵庫県手延素麺協同組合」より、熟練の手延技術で仕上げた平めんタイプの手延うどんです。手延素麺同様に油を使って伸ばしていく手延製法でなめらかな平めん仕上げました。つゆも良く絡む、つるりとしたのどごしと小麦の風味を楽しめます。	専用倉庫で一年間熟成させた「ひね物（熟成麺）」。こしが強く、一層風味の増した素麺をお楽しみいただけます。夏の暑い日や食欲のない時などに冷やしてお召し上がりいただけます。お子様からお年寄りまで幅広い方にお楽しみいただけます。

商品名	みわび 九州産小麦使用 島原手延べ素麺 	みわび 手延べ三輪素麺 
標準小売価格	340 円	390 円
規格	300g	300g
入数	20×1	20×1
賞味期限	730 日	900 日
アレルギー情報	有	有
商品特徴	コシの強さとのどごしにこだわり、九州産小麦のもちもちした食感をお楽しみいただける手延べ素麺です。夏の暑い日や食欲のない時などに冷やしてお召し上がりいただけます。お子様からお年寄りまで幅広い方にお楽しみいただけます。	オリーブオイルを使用し、伝統の手延べ製法で細く伸ばしました。原料の小麦粉はオリジナルブレンドでコシの強い手延べ素麺です。夏の暑い日や食欲のない時に冷やしてお召し上がりいただけます。お子様からお年寄りまで幅広い方にお楽しみいただけます。

うどん リニューアル1品

	商品名：みわび うどん チャック付	
	【特徴】 もちもちとした弾力のある歯ごたえと、つるつるとした滑らかなのどごしのうどんに仕上げました。お好みの薬味や四季の具材と一緒にざるうどん、かけうどんでお楽しみください（冷たくても、温かくても美味しくお召し上がりいただけます）。保存に便利なチャック付きです。	
	標準小売価格	280 円
	規格	450 g
	入数	20×1
	賞味期限	365 日
	アレルギー情報	有

以上