



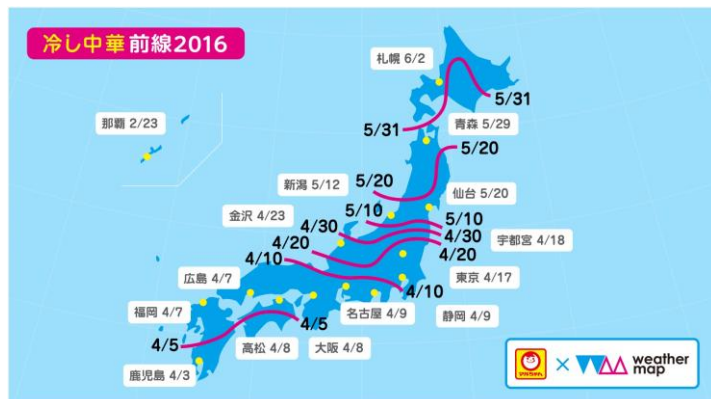
麺のプロ・東洋水産と天気のプロ・ウェザーマップが共同開発

冷し中華の始め時が分かる「冷し中華前線」が今週末東京に到達！ 西日本では予想より2週間程度早く食べ始め時期を迎える

～全国15地点における「冷し中華指数」を4月15日よりキャンペーンサイトで随時公開～

東洋水産株式会社(本社:東京港区、社長:今村将也)は、気象会社である株式会社ウェザーマップ(本社:東京港区、代表取締役:森田正光)と昨年に引き続き共同で開発した「冷し中華前線」の、4月15日時点での前線通過予想を発表いたします。

「冷し中華前線」とは、冷し中華の食べ始め時を視覚化したもので、その日の冷し中華の美味しさを数値化した「冷し中華指数」と合わせて「マルちゃん冷し中華予報」として、東洋水産が販売しているチルド麺の冷し中華をはじめとした涼味麺商品のキャンペーンの一環で4月15日よりキャンペーンサイトにて公開いたします。



冷し中華前線 (冷し中華始め時)			
札幌	6月2日	名古屋	4月9日
青森	5月29日	大阪	4月8日
仙台	5月20日	広島	4月7日
新潟	5月12日	高松	4月8日
金沢	4月23日	福岡	4月7日
宇都宮	4月18日	鹿児島	4月3日
東京	4月17日	那覇	2月23日
静岡	4月9日		

■「冷し中華前線」、いよいよ今週末に東京へ到達！

4月15日現在、予想より2週間程度早く進んだ「冷し中華前線」は、福岡・広島に4月7日に到達した後、翌4月8日に大阪・高松へ、さらに4月9日には名古屋・静岡に達するなど予想以上に早く進行をしており、東京へ到達するのは今週末(4月17日)となる模様です。また、今後に関しては金沢に4月23日、仙台は5月20日、札幌へは6月2日にそれぞれ前線が到達する見通しです。

キャンペーンサイト内では、オリジナルコンテンツとして全国の「冷し中華始め時」を予報する「冷し中華前線」を発表するほか、その日の冷し中華の美味しさを10段階で表す「冷し中華指数」や、「冷し中華前線」に関してウェザーマップ所属の気象予報士・久保井朝美が解説を行う動画コンテンツ、2016年の夏の気候を踏まえて「サラダ冷し中華」を今年のオススメ冷し中華として発表・公開することを予定しております。

是非とも「マルちゃん冷し中華予報」をご覧ください、皆さまの最適なタイミングで冷し中華を楽しんでいただければと考えております。

<本件に関するお問い合わせ先>

「マルちゃん冷し中華予報」PR事務局(株式会社アンティル) 担当 樋口・田村

TEL: 03-5572-7357 / FAX: 03-6674-2730 / E-MAIL: hiyachu-pr@vectorinc.co.jp

■気象予報士 久保井朝美による「冷し中華前線」解説

<解説> 予想以上の高温傾向が続き、西日本では「冷し中華 はじめちゃいました」続出！

東日本でもゴールデンウィークに入る前には食べ始め時が到来

昨年からの暖冬の流れを汲んで、この春も引き続き全国的に高温傾向が続いていて、今後も気温は高めに推移する見込みです。4月に入ってからは予想以上に高温となっているため、西日本では前回の「冷し中華前線」発表よりも2週間程度早くなっており、予想より早くすでに『冷し中華はじめちゃいました』というところが多くなっています。

東日本や北日本でも昨年より1週間以上早くなる所が多く、東日本ではゴールデンウィークに入る前には続々と冷し中華の食べ始め時を迎えるでしょう。

夏には、エルニーニョ現象が終息し、北日本から西日本にかけては、暖かく湿った空気に覆われるので、気温は平年並みか高くなる見込みです。特に西日本は暑くてムシムシした夏になりそうですので、サッパリした冷し中華がより美味しく感じられそうです。

<久保井朝美プロフィール>



- ・気象予報士(ウェザーマップ所属)
- ・出身地:愛知県
- ・生年月日:1988年9月20日

誕生日が「空の日」であることを知り、空の世界に興味を持つ。

農業の経験や、情報番組の天気コーナーを担当したことから、気象と生活や経済の密接な関係を実感し、気象予報士の資格を取得。2015年よりウェザーマップ所属。「子どもからお年寄りまで分かりやすい天気や災害の情報・知識を発信したい」という思いで、気象キャスターとして活躍中。歴史と漢字が大好きで、趣味で「日本100名城スタンプラリー」をしている。好きな歴史上の人物は加藤清正など。

■「冷し中華指数」の定義と対象地点について

キャンペーンサイト上では、その日の冷し中華の美味しさを、ウェザーマップが予測する対象地点の1時間ごとの気温・相対湿度・風速データをもとに算出し、10段階の「冷し中華指数」として数値化し紹介しています。



<対象地点>

札幌、青森、仙台、新潟、金沢、宇都宮、東京、静岡、名古屋、大阪、広島、高松、福岡、鹿児島、那覇の15地点

<本件に関するお問い合わせ先>

「マルちゃん冷し中華予報」PR事務局(株式会社アンティル) 担当 樋口・田村

TEL:03-5572-7357 / FAX:03-6674-2730 / E-MAIL:hiyachu-pr@vectorinc.co.jp

■マルちゃん冷し中華予報キャンペーンサイトについて

キャンペーンサイト「マルちゃん冷し中華予報 2016」では全国の「冷し中華指数」について、毎日その日の状況を地図上で確認できるよう更新いたします。「冷し中華指数」に関しては朝夕2回、更新されます。

また、冷し中華を一味違うアレンジで楽しむためのレシピや、「冷し中華指数」とキャンペーンを紹介する動画も順次公開予定ですので、是非ご覧ください。

【キャンペーンサイトURL】

<http://www.maruchan.co.jp/hiyashichuka/>



※キャンペーン動画／サイトイメージ画像

■プレゼントキャンペーン概要

5月1日(日)から対象商品を購入の上、バーコードを集めて応募すると、枚数に応じて抽選で合計1,840名様に下記景品が当たるキャンペーンを開催する予定です。

【プレゼント景品】

- ・2枚コース: オイシックス 冷し中華の具材に旬の野菜セット(1,500名様)
- ・4枚コース: ワンダーシェフ 片手圧力鍋3.0L(300名様)
- ・8枚コース: TABIPRE 宿泊と食事のギフトセット 3万円相当(40名様)

【応募受付期間】

2016年5月1日(日)～7月31日(日) 当日消印有効

【対象商品】

下記の商品がキャンペーンの対象商品となります。

- 冷し生ラーメン3人前各種 ●太打ち冷し中華2人前各種
- マルちゃんの冷し中華2人前各種 ●冷し中華3人前各種
- 大盛り冷し中華2人前各種
- 北の味わい(ざるラーメン各種、冷しラーメン)
- 野菜をおいしく! サラダ麺2人前各種
- 冷麺2人前 ●ビビン麺2人前

同時にレシピブログとのコラボキャンペーンも実施する予定です。

詳しくは下記URLをご確認下さい。

<冷し中華はじめました Instagramで冷し中華フォト大募集! >

PC : <http://www.recipe-blog.jp/sp/r160420a>

SP : <http://s.recipe-blog.jp/sp/r160420a>

※4月20日(水)よりモニター募集開始、WEBサイト開設。



冷し生ラーメン 3人前



マルちゃんの冷し中華 甘酢だれ 2人前



北の味わい ざるラーメン 2人前



北の味わい ざるラーメン 2人前
(北海道向)

<本件に関するお問い合わせ先>

「マルちゃん冷し中華予報」PR事務局(株式会社アンティル) 担当 樋口・田村

TEL: 03-5572-7357 / FAX: 03-6674-2730 / E-MAIL: hiyachu-pr@vectorinc.co.jp

■今年のオススメ冷し中華は「サラダ冷し中華」!



大葉とみょうがが香る サバのサラダ冷し中華

【大葉とみょうがが香る サバのサラダ冷し中華 レシピ】

<材料(1人前)>

- ・マルちゃんの冷し中華製品(醤油だれ):1食分
- ・サバの水煮缶:1/2缶
- ・サニーレタス:2枚
- ・きゅうり:1/3本
- ・みょうが:1本
- ・大葉:3枚
- ・炒りごま:適量
- ・(お好みで)マヨネーズ:適量

<作り方>

- 1.水気を切ったサバの水煮缶と千切りにしたきゅうり・みょうがを和える。大葉は千切りにする。
- 2.鍋に湯を沸かし、製品裏面記載の時間通りに麺を茹で、ざるにとって冷水で冷し、よく水を切る。
- 3.器に食べやすい大きさにちぎったサニーレタスをしき、(2)の麺と(1)を盛り、添付の醤油だれを回しかけ、炒りごまをふる。お好みでマヨネーズを添える。

2016年の夏は昨年に比べ「冷し中華前線」の通過が早まっていることと、南から入ってくる湿った空気の影響で、ジメジメした暑さになることが予測されていることから、サッパリとした冷し中華がおいしく食べられる日が長く続きそうです。

そこで、具材がマンネリ化しがちな冷し中華を、長い期間飽きずにお楽しみいただけるように、東洋水産としては「サラダ冷し中華」をオススメさせていただきます。

お好みの野菜をたっぷり入れて食べる「サラダ冷し中華」は野菜を摂取したい、食事を手軽にワンプレートで済ませたい、といったお客様のニーズにもお応え出来るものと思っています。

<本件に関するお問い合わせ先>

「マルちゃん冷し中華予報」PR事務局(株式会社アンティル) 担当 樋口・田村

TEL:03-5572-7357 / FAX:03-6674-2730 / E-MAIL:hiyachu-pr@vectorinc.co.jp