

「専大ら一めん」仕様書

企画趣旨・想定市場

- カップめん市場において、当社の参入しているボリュームゾーンの過当競争が利益率の面で経営の圧迫要因となっている。この問題を解決するため、利益率の高い高級品市場に参入することとする。
- 競合他社製品と差別化のポイントは、実在の名店をベースとした味付けに加えて、ユーザーが好みに応じて味と風味を調節できる点。市場調査による「(途中省略)」という調査結果を踏まえ、(以下略)。
- 販売価格は各社上位製品と同等とする。
- 味付けの方向としては生田屋がベースとなり、好みに合わせて遊園亭風味にも調整可能である。

同梱物

カップ

内側にお湯の投入目安を示す線を刻印している。

- 100℃のお湯を投入して3分経過すると、側面に「専大ら一めん」と文字が赤色で浮き出してくる。
- 90℃前後のお湯を投入した場合、側面に「専大ら一めん」が浮き出るまでの時間は安定しない(3分半～4分半前後)。

乾燥麺

投入時のお湯の温度と調理時間の関係は以下の通り。

- 100℃のお湯の場合:3分
- 90℃のお湯の場合:4分

粉末スープA

- お湯投入前に投入する。
- 全量投入を必須とする。

粉末スープB

- 遊園亭風味とする場合は、お湯投入前に投入する。
- 投入量は好みに応じて調節する。

液体スープ

- 食事直前に投入する。
- 全量投入を必須とする。

レトルト具

- 食事直前に投入する。
- 常温下では脂分が固まりやすいので注意が必要。

スパイス(隠し味)

生田屋の「ネ学スペシャル」にしたい場合は、食事直前に全量投入する。

調理オイル

- 食事直前に投入する。
- 投入量は好みに応じて調節する。

調理に際しての注意

- 出荷の過程で、開封時に各種調味量が乾燥麺の下部に潜り込んでいることがある。
- レトルト具の包装状態でのレンジ加熱は破裂の恐れがあるので禁止
- カップは耐熱容器ではないので、レンジ加熱は禁止する。