



即時發放

新聞稿 Press Information

出前一丁棒丁麵 延續豬骨湯靚麵

出前一丁於去年 5 月推出全新產品棒丁麵，這款非油炸直麵帶來全新味覺享受，湯底以正宗日本拉麵為藍本，麵條的特製 24 厘米長度有助吸收濃郁豐富的湯底，比傳統出前一丁包裝麵湯底更濃郁，麵質更順滑，滋味絕對滿分！

每包棒丁麵可供 2 人享用，只需經過簡單的 3 分鐘烹調，便能與家人或朋友享受如此美味。

誘發新一股豬骨湯熱潮 帶來另一番美味

傳統的豬骨湯日本拉麵在拉麵店一直廣受香港人歡迎。香港都市人經過繁忙工作的一天，都希望好好享受一頓美好的晚餐。因此，拉麵店將傳統的豬骨湯拉麵演變出不同的菜式以供選擇，棒丁麵有見及此，推出 2 款新口味 — 北海道味噌豬骨湯味及赤豬骨湯味，務求將最受歡迎的味道帶給大家。

北海道味噌豬骨湯味

在濃郁的豬骨湯底上加上一點點味噌豆發酵的味道；使豬骨湯底不會太過單調帶上一些像酒香的味道，湯底亦增加口感。

赤豬骨湯味

「赤」在日文的字面上意思指紅色，赤豬骨湯是在豬骨湯底上加上辣油作調節，辣的味道不會過份嗆喉而蓋過原本的豬骨湯濃郁味道，加上一些蒜香，惹味十足。

棒丁麵味道源於日式拉麵風味，價錢經濟實惠，每包只售港幣\$10(2 人份量)，身為豬骨湯拉麵愛好者的你豈能錯過。馬上動身去各大超級市場搶購，即使安坐家中亦能享受日本拉麵啦！

出前一丁棒丁麵 出前一丁棒丁麵



出前一丁棒丁麵
札幌北海道味噌豬骨湯味



出前一丁棒丁麵
博多赤豬骨湯味

此新聞稿由日清食品(香港)有限公司於 2017 年 5 月 17 日發佈，如有垂詢或欲索取更多資料，請電郵至 pr@nissinfoods.com.hk。