

# 贈答向け紅白さぬきうどんを新発売

経営理念の「笑顔と元気、幸せ」を全国に広めたい

**(有)たも屋**

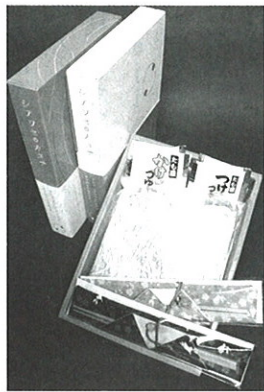
本場さぬきうどん専門店の(有)たも屋(高松市林町六一三八 黒川 保社長)は、紅白2色の健康的なさぬきうどんと夫婦(めおと)箸をセットにした贈答用商品「シアワセのカタチ」を7月1日より発売した。

紅白さぬきうどんは、贈られた方がいつまでも健康で幸せに暮らせるようにとの願いを込め、赤いうどんと白いうどんを3食分ずつセットにした。

赤いうどんには、強力な抗酸化作用を持つカロテノイドの一種「リコピン」を多く含んだ県産ミディトマの粉末を加えた。白いうどんには活性酸素を低減す

る働きがある「マイナス水素イオン」を配合するなど、二つのうどんとも、おいしくて、見た目もつややかで美しく、健康的なさぬきうどんに仕上がった。

パッケージは、写真や小物などの思い出の品を入れてしまっておきたくなるようなお洒落なデザインで、赤、白どちらでも好きな方を選べる。



同社では、結婚祝いや結婚式の引き出物を始め、敬老の日、誕生日、結婚記念日などの節目に、めでたい紅白さぬきうどんを全国に広めたいと強調する。

商品化のきっかけは、同社は経営理念に掲げる「笑顔と元気、幸せ」を、来店できない顧客にも届けたい思いから、取り寄せ商品、贈答用商品を企画している。

「ん」であった。

さぬきうどんを食べることで理想的な健康に近づけたらと考え、試行錯誤の末に生まれたのが「トマト粉末を配合した赤いうどん」と「マイナス水素イオンを配合した白いうど



同社としては、この紅白うどんをさぬき発の祝い事の贈答品の定番として育てていきたいとしている。

価格は税込み四五〇〇円(紅白うどん六人前、うどん箸と箸袋2膳、つけつゆ、かけつゆ)。

<http://www.tamoya.com/>