



出前一丁®

即時發放

新聞稿 Press Information

出前一丁全新日本風味杯麵系列

極濃厚，至和味！帶你嘆盡日本地道拉麵風味！

日本拉麵濃厚的湯底味道，令人一試難忘。清仔決定將日本各地的特色拉麵都帶到香港，推出全新的「出前一丁日本風味杯麵系列」，務求令大家可以安在家中，品嚐到日本地道拉麵的風味。

出前一丁參照 7 款日本極具特色的拉麵，研發出香濃、層次分明的湯底，配合出前一丁的招牌彈牙麵條，並加入特製的調味油，味道充滿地道的日本滋味，令人仿佛置身於日本街頭一樣，讓人回味無窮。

招牌之選 麻油味

精心研製獨特配方，選用色、香、味俱全的麻油，搭配日式醬油湯底，絕對令人食指大動。



博多風味 豬骨濃湯味

奶白色的濃厚豬骨湯底，是九州博多拉麵的特色。濃厚溫順的湯底，掛滿於出前一丁招牌彈牙麵條上，搭配黑木耳、青蔥、青菜、芝麻等增加口感的配料，濃而不膩，重現了博多拉麵的美味。



熊本風味 黑蒜油豬骨湯味

湯底以濃郁豬骨湯加上蒜頭焦香混合而成，香氣獨特誘人。要製造出日本大人氣的黑蒜油，秘密在於混合新鮮大蒜與煎焙過的大蒜後以高溫精煉而成。再配合濃厚豬骨湯底，特別蒜香撲鼻、滋味滿分！



長崎風味 海鮮味

特色拉麵 ちゃんぽん(Champon)，是當地有名的日常料理。豐富的蔬菜融合海鮮湯底的鮮味，味道豐富，搭配出前一丁招牌彈牙麵條，令人一試難忘！



東京風味 東京魚介高湯味

東京魚介高湯味湯底以豬骨湯及雞湯結合魚介風味製成，湯底濃郁鮮甜，獨特的風味讓人驚艷，配合出前一丁招牌彈牙麵條，讓味蕾喚然一新！



福岡風味 香辣豬骨湯味

獨特配料研製而成的濃厚豬骨湯底，混合以多種香料調配而成的秘製辣油，多了一分爽快刺激的滋味，配合出前一丁招牌彈牙麵條，啖啖香辣惹味，讓人不禁一口接一口！



橫濱風味 辣肉味噌味

紅通通的辣味噌湯頭，刺激著口中味蕾，搭配滿滿的蔬菜及肉粒，為湯底加入幾分甘甜，辛辣層次分明，香味四溢，配合出前一丁招牌彈牙麵條，讓人越吃越上癮，是愛辣的你不能錯過的選擇！



出前一丁杯麵煮法簡單，只須注入沸騰開水至水位線，蓋緊杯蓋並靜待3分鐘，最後加入香噴噴的香油並輕輕拌勻，即可享用。出前一丁杯麵已經以全新形象登陸各大超市，為大家呈獻和風新美味，記得密切留意！

此新聞稿由日清食品(香港)有限公司於 2020 年 06 月 26 日發布，如有垂詢或索取更多資料，請電郵至 pr@nissinfoods.com.hk。