



牡蠣と帆立の芳醇な旨みを楽しむ一杯 「三宝だし本家 貝だしうどん」新発売

サンポー食品株式会社(本社:佐賀県 社長:大石忠徳)は、2025年11月10日(月)に全国で「三宝だし本家 貝だしうどん」を新発売します。

「三宝だし本家」は「だし」を味わうシリーズとして発売し、大変ご好評いただいております。この度、寒さが深まる季節に旬の味覚をお楽しみいただきたいとの思いから、「貝だしうどん」の開発に至りました。冬に旬を迎える牡蠣と帆立を組み合わせ、冬ならではの味わいにこだわっております。また、出汁を支えるベースには、いりこと昆布を使用し、九州らしい「だし」感が際立つスープに仕上げました。季節感あふれる一杯を、ぜひご賞味ください。

商品の特長

めん：九州らしいふんわりもちりめん(熱湯5分)
スープ：いりこと昆布をベースに牡蠣と帆立を合わせた上品で奥深いだし
かやく：あさり、わかめ、かまぼこ

商品概要

商品名：三宝だし本家 貝だしうどん
内容量：71g(めん60g)
荷姿：12食×2ケース合わせ
JANコード：4901773102877
ITFコード：04901773102884
希望小売価格：236円(税抜)
販売地域：全国



【一般のお客様からのお問い合わせ先】お客様相談窓口 TEL:0120-002-160

(受付時間 9:00~17:00 ※土日祝日および当社休業日を除く)

【報道関係者からのお問い合わせ先】広報・マーケティング部 〒841-0202 佐賀県三養基郡基山町長野230

TEL:0942-92-2511 e-mail: sanpo_kprmarketing019@sanpofoods.co.jp

サンポー食品公式サイト <https://www.sanpofoods.co.jp/>