

【各位】

2025年12月18日

株式会社イートアンドホールディングス・株式会社一品香

## ～寒い日に食べたい超濃厚クリームトマト！エビ味噌出汁で味変も！～ 太陽のトマト麺創業20周年記念！ 歴代最大ヒット（※）商品“エビクリ”の最高峰、登場！

トマトラーメンの専門店「太陽のトマト麺」（運営：株式会社一品香）は、創業20周年を記念し、歴代最大ヒット（※）を誇る『海老のクリームトマト麺』をさらに進化させた『とておきのエビクリ』を2025年12月18日（水）から国内全店において販売いたします。（※）「太陽のトマト麺」にて



トマトラーメン専門店「太陽のトマト麺」が、2025年12月で創業20周年を迎えました。この20年間で最もヒットしたメニューは、2012年12月に限定販売された『海老のクリームトマト麺』。販売から10年後の2023年に海老を增量しさらに濃厚スープになった『濃いエビクリ』を限定発売し、こちらも人気を博しました。このたび、創業20周年を記念し、「太陽のトマト麺」で歴代人気の“エビクリ”をさらに進化させた“エビクリ”最高峰『とておきのエビクリ』を発売いたします。濃厚エビトマトソースと生クリームを合わせた特製“エビクリ”スープにローズマリーの風味が香る、ロゼ色のクリームトマトスープ。具材は主役のぶりぶりとした大エビとイカ、ズッキーニ、エリンギ、こぼうチップ、れんこん、プロッコリー、パプリカなど彩り豊かなたっぷり野菜。とろとろの炙りチーズと、焼き目をつけた香ばしいバゲットも添えました。また、「エビ味噌出汁」と「とておきのらアリゾ」の付いたセットもご用意しました。麺を食べた後、残ったスープに「エビ味噌出汁」を加えると、いつもの「らアリゾ」が和洋折衷のとておきな味わいに。寒い冬に食べたくなる超濃厚トマト麺、20周年の特別メニューとしてお楽しみいただけます。

## ■商品概要

とておきのエビクリ 價格:1,280 円(税込)

濃厚エビトマトソースと生クリームを合わせた特製エビクリスープに、爽快なローズマリーの風味が香る、たっぷりのお野菜とぱりつぱりの大エビとイカの魚介類、更に炙りクリームチーズにバゲットを添えた超贅沢な創業 20 周年限定トマト麺『とておきのエビクリ』です。



とておきのらありゾセット 價格:1,500 円(税込)

「エビ味噌出汁」と「とておきのらありゾ」が付いたセット商品。残ったスープに「エビ味噌出汁」を加えて、「とておきのらありゾ」にかけて和洋折衷のとておきな味わいでお召し上がりいただけます。



「らありゾ」とは…

太陽のトマト麺名物のアフターラーメンリゾット。

残ったラーメンのトマトスープをスペシャルご飯にかけて、リゾット風に食べるメニューです。

## ■販売期間

2025 年 12 月 18 日(水)～2026 年 2 月末予定

※無くなり次第終了

## ■販売店舗

東京都:錦糸町本店、青山オーバルビル店、大塚北口支店、本所吾妻橋スカイツリー支店、上野広小路支店、豊洲店、晴海トリトン店、ミーツ国分寺店

神奈川県:十日市場支店、元住吉支店、川崎アゼリア店

埼玉県:イオンモール北戸田店

大阪府:福島駅前支店

## ■太陽のトマト麺とは



「太陽のトマト麺」の創業は 2006 年。美味しい楽しく食べられてカラダにも良いラーメンの探求から、イタリアンとラーメンが融合した新ジャンルとして生まれました。トマトの旨味が凝縮されたラーメンは、“罪悪感なしで食べられる”として人気を博しています。トマトには、リコピンをはじめ、ビタミン A・ビタミン C やカリウム、マグネシウムなどミネラルが豊富。「太陽のトマト麺」のラーメン1杯には、トマト約 3 個分の栄養が詰まっています。

ラーメンの命とも呼ばれるスープは、低脂肪な鶏をベースにトマトを合わせた、ヘルシーな次世代スープ。麺は、ツルツルした食感で喉越し抜群の“豆乳入り”的生麺。具材の青野菜は、農薬量が従来の半分以下の品種改良エコ野菜「江戸菜」。「食」は「人を良くする」と書くとおり、「太陽のトマト麺」はヘルシーと美味しさを共存させた、美味しい樂しく長続きする、カラダに良いラーメンです。チーズとの相性も抜群で、くせになるほど濃厚な味を楽しめます。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社イトアンドホールディングス 広報・PR 戦略部 半田

TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp