

～しらす、タコ、ムール貝。海の幸をひんやり楽しむ！～ 太陽のトマト麺 夏限定“冷トマ麺”シリーズに 新作 3 商品が登場！

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、本社:神奈川県横浜市、代表取締役社長:鳥生恒平)は、夏季限定メニューとして展開している“冷トマ麺”シリーズに、新たに『炙りチチニエツリのアボリ冷麺』『タコバジルのホワイトビスク冷麺』『ムール貝の地中海風ビアンコ冷麺』の3商品を加え、販売いたします。



「太陽のトマト麺」では、2026年5月19日に発売した『リコッタチーズのスノーマルゲリータ冷麺』『夏野菜のアラビアータトマ冷麺』に加え、このたび新たに3商品が発売いたします。2026年夏の“冷トマ麺”シリーズは、トマトの旨みをベースに、魚介や夏野菜など多彩な食材を取り入れた全5種のラインナップで展開いたします。

新たに登場するのは、炙りしらす“チチニエツリ”をたっぷりとのせたナポリピッツアをイメージした『炙りチチニエツリのアボリ冷麺』、プリっとしたタコの旨味と爽やかなバジルの風味が広がる『タコバジルのホワイトビスク冷麺』、ムール貝の海の幸と貝出汁の効いたクリーミーなホワイトビスクスープが楽しめる『ムール貝の地中海風ビアンコ冷麺』の3種です。『タコバジルのホワイトビスク冷麺』と『ムール貝の地中海風ビアンコ冷麺』には、トマトエキスを練りこんだ自家製“トマ麺”を使用しています。

今年も厳しい暑さが予想される中、太陽のトマト麺ならではのトマトの旨味とひんやりとした喉ごしを楽しめる“冷トマ麺”で、夏をお楽しみください。

■商品概要



炙りチチニエツリーナポリ冷麺

価格:1,200 円(税込)

炙りしらす“チチニエツリ”をたっぷりとのせた、ナポリで伝統的に親しまれているナポリピッツアをイメージした、しらすの塩味とトマトの爽やかな酸味が広がるトマト冷麺です。



タコバジルのホワイトビスク冷麺

価格:1,280 円(税込)

プリッとしたタコの旨味に爽やかなバジルが広がる、貝出汁の効いた冷製ホワイトビスクスープに、トマトのエキスを練りこんだ自家製“トマト麺”が特徴なクリーミーな冷麺です。



ムール貝の地中海風ピアンコ冷麺

価格:1,280 円(税込)

ムール貝の海の幸と、クリーミーで貝出汁の効いた冷製ホワイトビスクスープに、赤色の自家製“トマト麺”が特徴な地中海風冷麺です。



リコッタチーズのスノーマルゲリータ冷麺

価格:1,200 円(税込)

軽やかでクリーミーなリコッタチーズに、バジルの風味とトマトの程よい爽快な酸味を合わせた、マルゲリータをイメージしたイタリアンテイストのトマト冷麺です。



夏野菜のアラビアータ冷麺

価格:1,200 円(税込)

ビタミンたっぷりの夏野菜に、唐辛子の旨みを加えたピリリと刺激的なアラビアータ仕立てのトマト冷麺です。

■販売期間

2026年6月26日(金)～9月15日(火)予定

■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

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」は、美味しく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”の生麺。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、美味しく楽しく長続きする、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部

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