

～自家製トマトソースに米麴を合わせたら、トマトの甘みと旨味がアップ！～
トマトと米麴で腸活応援！太陽のトマト麺
期間限定『季節野菜フリットの米麴トマト麺』
店舗 & ECで同時発売

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、『季節野菜フリットの米麴トマト麺』を 2025 年 5 月 1 日(木)より期間限定販売いたします。



『季節野菜フリットの米麴トマト麺』は、米麴を使用した、体にも嬉しいトマト麺です。米麴と合わせて一晩寝かせることで、ふくよかな甘みと旨味を備えた特製トマトソースが完成。そこに、あさりとムール貝のスープを加えることで、奥行きのある味わいに仕上げました。あさりやムール貝は殻ごとトッピングし、さらに米粉を使用して軽やかなフリットに仕上げたアスパラガス、オクラ、ごぼうなどの季節野菜を添えることで、彩りもばっちり。旬の野菜と米麴に含まれる栄養素や食物繊維が、腸内環境を整えます。

また、江戸菜の麴和え、旨辛韓国風鶏チャーシュー、キムチの3種の小鉢のついたセットもご用意。♫には、残ったスープをかけてリゾット風楽しめるヘルシーな十八穀米の「らありゾ」、果実発酵酢のサワー、トマトジュレを載せたレアチーズのデザートなどもお好みでセットとしてお選びいただけます。太陽のトマト麺はこれからも「美味しく健康的」な食事をお届けしていきます。





商品概要

季節野菜フリットの米麴トマト麺

単品価格：1,100 円(税込)

小鉢 3 種と十八穀米ちびらありゾセット：1,480 円(税込)

小鉢 3 種とドリンクセット：1,480 円(税込)

小鉢 3 種とデザートセット：1,480 円(税込)



販売期間：2025 年 5 月 1 日(木)～6 月 30 日(月)予定

※無くなり次第、終了

販売店舗：太陽のトマト麺全店舗 <https://taiyo-tomato.com/store/>

■美味しく健康的な限定トマト麺をご自宅で

『季節野菜フリットの米麴トマト麺』は EC でも販売スタート

旬の季節野菜と米麴に含まれる栄養素や食物繊維が、腸内環境をサポートしてくれる『季節野菜フリットの米麴トマト麺』が、ご自宅でも手軽にお楽しみいただけます。具入りスープと麺は袋のままお湯で温めるだけ、野菜フリットは電子レンジで温めるだけで、サクッ、カリッとした軽やかな食感もお楽しみいただけます。

季節野菜フリットの米麴トマト麺

価格：1,290 円(税込・送料別)

内容：520g(めん 110g)×1 食

- ・あさり：加熱前 50g
- ・ムール貝：加熱前 35g
- ・アスパラ 1 本・おくら 1 本・ごぼう(10g)
- ・米こうじ 1 杯約 12g

※かいわれ大根は入っていません。

※あさりやムール貝は、殻なしでお届けします。

※トリプルチーズ追加で 1,590 円(税込・送料別)

※トリプルチーズ 1+炙りチーズ 1 追加で 1,890 円(税込・送料別)

<https://taiyo-tomato-online.com/shopdetail/000000000173>



2 食から食数選べる送料無料セット

価格：2 食 3,680 円(税込・送料込)～

※2 食から、お得な 20 食セットまでご用意しております。

※北海道、九州全域 300 円、沖縄・離島 450 円送料を頂戴いたします。

<https://taiyo-tomato-online.com/shopdetail/000000000174>



販売期間：2025 年 7 月末まで(期間限定予定)

販売サイト：公式オンラインショップ、楽天市場店、Amazon 店、Yahoo!ショッピング店、LINE ギフト店

■太陽のトマト麺とは

「太陽のトマト麺」の創業は 2005 年。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、カラダによいラーメンです。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＞

株式会社イートアンドホールディングス 広報 PR 半田・崎間

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