

【各位】

2025 年 10 月 10 日

株式会社一品香

## 横濱たんめんの元祖「横濱一品香」に 秋限定のたんめん登場 『たっぷりキノコと海老の特製合わせ味噌たんめん』 ～キノコの風味、味噌玉で味変。体にうれしいローソルト使用～

株式会社一品香(いっぴんこう、本社:神奈川県横浜市、代表取締役社長:鳥生恒平)が運営する横濱たんめん発祥の店「横濱一品香」は、「感謝! 感激! 百年たんめん」シリーズ第四弾『たっぷりキノコと海老の特製合わせ味噌たんめん』を 2025 年10月10日(金)から期間限定で発売します。



横濱一品香は、2025 年に創業 70 周年を迎えました。「これから 100 周年に向けて、そして 100 歳になっても食べていただきたい」など様々な想いを込めて、新たなたんめんを開発したのが「感謝! 感激! 百年たんめん」シリーズです。『たっぷりキノコと海老の特製合わせ味噌たんめん』は「感謝! 感激! 百年たんめん」シリーズ第四弾。特製合わせ味噌で豊かな味わい、旬のキノコがたっぷりの贅沢なたんめんです。

たんめんと一緒に提供される薬膳ごま味噌は、たんめんにすこしずつ溶かし込みながら味の変化をお楽しみいただけるもの。白ごま、唐辛子、中国山椒、なつめ、朝鮮人参、黄精、ベニバナ、カルダモン、陳皮、サンザシ、クコ、菊花の漢方と米麴を主とした味噌を配合している薬膳味噌で、食べ続けることで、食欲不振や血行、目の疲れなどを改善し、滋養強壮の効果も期待できます。



たんめんは一般的に、具材やスープともに塩味が強くなりがちですが、『たっぷりキノコと海老の特製合わせ味噌たんめん』のベースとなるたんめんスープは、素材本来の味を引き立てるローソルトとなっております。具材のメインはぷりぷりの海老を3尾。エリンギ、しめじ、茶えのき茸、はなびら茸、きくらげなど旬のキノコのをたっぷり使っています。スープはほんのり辛みが後を引く、特製合わせ味噌のたんめんです。

たんめんを追求した「横濱一品香」だからこそ生まれた、ローソルトや旬野菜で体にうれしいたんめん。3世代でご来店される“ハマツ子”も多い横濱一品香にとって、「感謝！感激！百年たんめん」シリーズは、まさに人生に寄り添う横浜のソウルフードです。



#### 「感謝！感激！百年たんめん」シリーズ第四弾 『たっぷりキノコと海老の特製合わせ味噌たんめん』

価格：1,280 円(税込)

販売期間：2025 年 10 月 10 日(金)～12 月末予定

商品説明：

ぷりぷりえびとエリンギ、しめじ、茶えのき茸、はなびら茸、きくらげなど旬のキノコの風味が詰まった、ほんのり辛みが後を引く、特製合わせ味噌のたんめんです。ゴマの風味豊かな味噌玉を少しずつ加え、味変もお楽しみください。



1955 年創業。横浜の野毛にて、わずか 3 坪、カウンター 9 席の小さなお店でスタートしました。創業の精神である「一品一品に真心を込めて最高の味に徹しよう」の下、名物『元祖 絶品たんめん』は、横浜で半世紀以上愛されてきた逸品です。この伝統と味を守り続けると共に、「+ & (プラス アンド)」の発想で、これからもお客様から愛される料理と食シーンを提供し続けてまいります。

<https://www.ippinko.jp/>

<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 戦略部 半田

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