

先行販売で連日完売！
1ヶ月で約14万袋販売した新たな手土産が、いよいよ東京駅に上陸

日本初！ 麺にスープをまとわせる“メルトスープ製法”による 進化系ラーメンスナック「RAMEN CLUB」誕生

ラーメンクラブ

10月2日（水）から8日（火）まで、公式オンラインショップで期間限定で先行販売
10月9日（水）には、JR東京駅構内に「RAMEN CLUB」直営店がオープン！



株式会社COC（北海道コンフェクトグループ内、本社：北海道札幌市、代表取締役：長沼真太郎）は、この度、スナック菓子の新ブランド「RAMEN CLUB」（ラーメンクラブ）を立ち上げ、新商品として、口の中でスープが広がる進化系ラーメンスナック「東京醤油ラーメンスナック」と「札幌味噌ラーメンスナック」の販売を開始いたします。10月2日（水）から8日（火）まで、公式オンラインショップにて期間限定で「東京醤油ラーメンスナック」の先行販売を行うほか、10月9日（水）よりJR東京駅構内に直営店舗「RAMEN CLUB 東京駅店」をオープンいたします。

「RAMEN CLUB」は、和洋菓子を手がける当社が初めて開発に挑戦したスナック菓子です。世界が注目する日本のラーメン文化をリスペクトし、麺・具材・スープというラーメンを構成する要素ひとつひとつと向き合い、1年6ヶ月の期間をかけて、新しいラーメンスナックが誕生しました。その特徴のひとつは、麺にコーティングされたオリジナルスープが口の中で広がる新感覚の味わいです。これまで培ってきた洋菓子の技術をスナックの製造工程に活かすことで、スナック業界では日本初となる“メルトスープ製法”によって実現しました。数種類の小麦粉を使い、スナックとして食すのに最適な配合で自家製麺を作成。この麺をさらに“三度揚げ”し、ラーメンの具材を真空フライすることで、“ガリッとジュワッと”した食感をお楽しみいただけます。

なお9月には、北海道・新千歳空港内 ANAFESTA と大丸札幌店にて期間限定で「札幌味噌ラーメンスナック」をテスト販売。1ヶ月間で約14万袋を完売いたしました。東京でのお土産、ラーメン好きな方へのギフトやちょっとしたおやつ、おつまみに、「RAMEN CLUB」がお届けする新たな食感と味わいをぜひお楽しみください。

商品概要

独自開発のメルトスープ製法で、“ガリっとジュワっと”の新しくリッチな食感が楽しめます。

東京醤油ラーメンスナック



W スープの繊細な味わい。これが東京醤油の進化系ラーメンスナック！煮干しの香りと鶏の旨味が決め手のオリジナルスープに、自家製の中太ストレート麺、5種類の具材で東京醤油ラーメンを追求した進化系スナックです。

商品名：東京醤油ラーメンスナック

商品価格:5 袋入 1,080 円(税込)/8 袋入 1,674 円(税込)

※1 袋およそ 19g

賞味期限:製造日から 80 日間

札幌味噌ラーメンスナック



札幌味噌の力強い味わいを追求した、進化系ラーメンスナック！ニンニクと豚肉が2種類の味噌を引き立てるオリジナルスープに、自家製の中太縮れ麺、4種類の具材で札幌味噌ラーメンを追求した進化系スナック。

商品名：札幌味噌ラーメンスナック

商品価格:5 袋入 1,080 円(税込)/8 袋入 1,674 円(税込)

※1 袋およそ 20g

賞味期限:製造日から 80 日間

ブランドデザイン



「RAMEN CLUB」のシンボルマークは、東京を拠点に活動するアーティスト SNEAKERWOLF 氏に依頼。江戸時代に生み出されたタイポグラフィアート“江戸文字”を、アルファベットを組み合わせ江戸文字を構築するという唯一無二の表現“Kanji-graphy/カンジグラフィ”による“RAMEN”のシンボルマーク。世界を舞台にする SNEAKERWOLF 氏と我々の想いが重なり、今回の実現に至りました。

SNEAKERWOLF
<https://sneakerwolf.com/>



ロゴタイプとパッケージデザインには、インダストリアルな様相にもものづくりをするメーカーとしての佇まいと、ラーメンの持つ個性豊かな様を表現しています。様々な要素をつなぎ合わせることで強さとユーモアを共存させました。

新ブランド「RAMEN CLUB」立ち上げにあたって

「いずれ、東京から全国に展開できるようなお菓子にも挑戦したいとずっと感じておりました。そこで注目したのは、誰もが大好きで、日本の各地域で様々な進化を遂げてきたラーメンです。そんなラーメンのようにラーメンスナックをもっと美味しく、もっと価値を上げられるのではないかと考えました。しかし、これまで和洋菓子を作ってきた我々にとってスナック菓子作りは初挑戦。最初はラーメンを揚げるとどうなるか、というスタートから試行錯誤の連続。通常、お菓子の開発期間は1年ほどのところ、1年半以上もの歳月が必要となりました。試作も百数回と重ね、本当にギリギリまで悩みに悩み、完成に至りました。グループ会社のかりんとう職人達のノウハウも活かすことができたことも大きな価値になったと思っています。その結果、スナック菓子作りの常識にとらわれない製法で、これまでにない、進化系ラーメンスナックを生み出すことができました。ご自身用に、お土産用に、是非皆さまにお召し上がりいただければ嬉しいです」

株式会社 COC 代表取締役 長沼真太郎

<株式会社 COC 代表取締役 長沼真太郎プロフィール>

1986年、札幌・洋菓子「きのとや」創業者の長男として札幌市にて誕生。大学を卒業後は、商社勤務などを経て、2013年には「バイクチーズタルト」、「プレスバターサンド」で有名な「BAKE」を創業。急成長を遂げた「BAKE」を2017年に売却。その後、知見を広げるために渡米し、スタンフォード大学客員研究員として従事。以前より関心のあった最先端の酪農に関して学ぶ。2021年に帰国後「SNOWS(スノー)」と「CHEESE WONDER(チーズワンダー)」をローンチ。2022年、「きのとや」や「札幌千秋庵」をはじめとする製菓メーカー6社を率いる北海道コンフェクトグループ代表取締役に就任。地球・動物・人に優しい牧場運営と実験、その材料を使ったおいしいお菓子作りに邁進している。



開発のこだわり

弊社では、北海道各地で生み出されてきた技術や設備をうまく再利用し、より価値のあるお菓子を北海道だけではなく首都圏、東京へ送り出せたらと日々考えています。この「RAMEN CLUB」も、2年前にグループ入りした北の食品株式会社のかりんとう工場で製造しています。日本国内でかりんとうの需要が年々減少するなか、長年の製法や技術等を活かして新しい商品をつくれなにかという想いから、本商品の開発がスタートしました。

1.業界初“メルトスープ製法”

RAMEN CLUBは、口の中で温度が約33度になると麺をコーティングしているオリジナルスープがじゅわっと広がります。1度単位で温度調節が大切なチョコレート洋菓子ならではの技術から着想したオリジナルの製造方法です。これまでスナック菓子の作り方に関する固定概念が無かったからこそ生まれた、新たな製造方法といえます。東京醤油ラーメン、札幌味噌ラーメンになぞらえた配合でメルトスープを作り、麺に絡めました。ラーメン好きの方にも満足のいく食べ応えのあるスープに仕上がっています。



左) 東京醤油ラーメンスナックのスープイメージ
右) 札幌味噌ラーメンスナックのスープイメージ

2.オリジナル自家製麺を三度揚げ

ラーメンの決め手は麺。数種類の小麦粉を使い、スナックとして食すのに最適な配合で自家製麺を作り、製麺してすぐに独自の揚げ麺機で三度揚げします。1度目を中温、2度目は低温、3度目に再び高温にすることでガリっとした食感に。東京醤油ラーメンは中太ストレート麺、札幌味噌ラーメンは中太縮れ麺に仕上げ、「メルトスープ」との相性も抜群です。



3.リアルな素材を真空フライでそのまま具材に

リアルなラーメンの再現に近づけるべく、具材にもこだわり、東京醤油ラーメンスナックにはオリジナルのチャーシュー、メンマ、なると、海苔、九条ネギが、札幌味噌ラーメンスナックにはオリジナルのチャーシュー、北海道由仁町のもやし、十勝の契約農家からのとうもろこし、ネギが入っています。

そしてこれらのラーメンの具材を一部「真空フライ」製法でスナック化。フライ工程を行う缶内を減圧することで、具材に含まれる水分の沸点を下げ、低温で原材料をフライ乾燥する製法です。通常では、油温 180°C程度が一般的ですが、真空フライ製法では 70~130°Cの温度帯で原料をフライにします。見た目も鮮やかなこだわり具材の食感と味の変化をお楽しみください。

※札幌味噌ラーメンスナックのネギはエアードライ製法



左) 東京醤油ラーメンスナックの具材イメージ
右) 札幌味噌ラーメンスナックの具材イメージ

<キャンペーン情報>

RAMEN CLUB 東京駅店のオープンを記念して、2,000円（税込）以上お買い上げのお客様に、先着でミニラーメンどんぶりをプレゼントいたします。ラーメンスナック1袋分がぴったり入るサイズですので、ラーメンスナックを入れて、是非お召し上がりください！

期間：10月9日～ ※数に限りがあるため、無くなり次第終了



ミニラーメンどんぶり イメージ

<店舗概要>



店舗名：RAMEN CLUB 東京駅店

場所：J R東京駅構内 南通路（東京駅 1階丸の内南改札内南通路）

オープン日：2024年10月9日(水)13時 *オープン初日のみ 13時より営業

営業時間：7:00~22:00

販売商品：東京醤油ラーメンスナック、札幌味噌ラーメンスナック

※どちらも5袋入りと8袋入り

公式サイト：<https://ramenclub.jp>

公式 SNS：Instagram: ramenclub_jp

X (Twitter)：@ramenclub_jp

期間限定オンライン販売

東京駅店舗オープンに先駆けて、「東京醤油ラーメンスナック」をオンラインショップで先行販売いたします。まずはご自身で食べるのもよし、日常のちょっとしたギフトにも是非ご利用ください。

販売期間：2024年10月2日(水)~8日(火) ※全日毎朝10時より販売開始

販売商品：東京醤油ラーメンスナック (5袋入り、8袋入り)

公式サイト <https://ramenclub.jp> にて販売

会社概要

社名：株式会社 COC

設立年月日：2005 年 11 月 14 日

代表者：代表取締役 長沼真太郎

住所：札幌支社 | 札幌市中央区北 2 条西 10 丁目 2 番地 7 号

東京支社 | 東京都品川区東五反田 5-22-33 TK 池田山ビル 2 階

事業内容：洋菓子の販売・ブランド開発・事業投資等

社名：北海道コンフェクトグループ株式会社

設立年月日：2022 年 10 月 3 日

代表者：代表取締役 長沼真太郎

住所：本社 | 札幌市中央区北 2 条西 10 丁目 2 番地 7 号

公式サイト：<https://hokkaido-confect.com/>

「まだ見ぬ、おいしさを北海道から」をテーマに、和洋菓子ブランドの

企画・開発・製造・販売からお菓子作りに必要な原材料である牛乳や

卵の生産までも手がける 6 社の企業を保有するホールディングスカンパニーです。

※株式会社 COC は、中でも「SNOWS」や「札幌農学校」を運営しているグループ会社です。



札幌農学校

札幌 千秋庵

ノスタル

SNOWS

CHEESE WONDER



北の食品