



プレスリリース

2026年4月20日  
株式会社南野商店

入れて茹でるだけ。乾麺が中華めんのような風味と食感へ。

## 中華めん風の素「YUDE-CO (ユデコ)」発売

— 家庭から世界まで、ラーメン体験を乾麺の可能性から拡張する新提案 —



株式会社南野商店（本社：東京都世田谷区、代表：南野マキ）は、乾麺を中華めんのような風味・食感へと変化させる中華めん風の素「YUDE-CO (ユデコ)」を、南野商店公式ECサイト (<https://minamino-shoten.com/>) にて発売いたしました。



## 【YUDE-CO とは】

YUDE-CO は、乾麺を茹でる際の湯に加えることで、中華めんのような風味と食感へと変化させる調理用製品です。アルカリ性の茹で湯によって、麺の色味や食感に変化が生じ、乾麺でありながら中華めん特有の特徴を感じられる仕上がりになります。

本製品は、かんすい（炭酸ナトリウム）のみで構成されたシンプルな設計です。

また、使用しているかんすいは、内モンゴルの塩湖を原料とし、精製してつくられたものを採用しています。自然由来の原料を背景とした素材である点も特長のひとつです。

一般的にも、パスタを重曹で茹でることで中華めんに近づける方法が知られていますが、YUDE-CO はその考え方をもとに、かんすいをより扱いやすくすることを目指して設計されています。

国内で流通しているかんすいは業務用が中心であり、一般消費者が扱うにはハードルがありました。YUDE-CO では、適切な使用量を1回分ずつ小分けにすることで、誰でも簡単に扱える仕様になっています。

また、南野商店が展開する乾麺商品「齋麺」にも YUDE-CO を使用しており、ご購入いただくことで手軽にその変化を体験いただけます。[齋麺 \(1袋2食\) - 南野商店](#)

## 【製品特長】

- ・乾麺を中華めんのような風味・食感へ変化
- ・着色料不使用で自然な黄色味
- ・1回分使い切りで簡単に使用可能
- ・既存の乾麺をそのまま活用可能



YUDE-CO を入れた湯で茹でていない通常の冷麦が下、  
YUDE-CO を入れた湯で茹でた冷麦が上ようになります。



## 【使用方法】

1. 鍋に水と本製品を入れる
2. 火にかけて沸騰させる
3. 乾麺を通常通り茹でる

※目安：水 2L に対して 1 包（約 0.1%）

※茹で時間が 3 分以上の乾麺（ひやむぎ・うどん等）での使用を推奨



Photo by Wakana Baba

## 【使用上の注意】

- ・本製品は茹で湯に使用してください（スープへの直接投入は推奨していません）
- ・水の状態からの投入を推奨しています
- ・アルミ製の鍋では変色や劣化の可能性があるため使用をお控えください
- ・茹で時間の短い麺（素麺など）では十分な効果が得られない場合があります
- ・本製品は内モンゴルの自然由来原料を採掘・精製しているため、ごく稀に黒色や茶色の微細な粒が見られる場合があります。品質には問題ございませんが、気になる場合は取り除いてご使用ください

## 【開発背景と想い】



幼少期からラーメンが身近にある環境で育ち、即席麺メーカーでの勤務を経て全国のラーメンを食べ歩く中で、ラーメンの美味しさはスープだけでなく麺の存在によって大きく支えられていることに気づきました。麺に着目するようになる中で、粉の配合や加水率にこだわる自家製麺の魅力に惹かれていきました。

そうした麺を追い求める中で、乾麺を使用したラーメン店に出会い、その品質の高さと繊細な口当たりに衝撃を受けました。

乾麺は常温で長期間保存が可能でありながら高い品質を持つ一方で、その用途は限定的に扱われている現状があります。

その可能性に気づいたことで、海外で提供されるラーメンにも目が向くようになりました。スープの完成度が高い一方で、麺に物足りなさを感じる場面も多く、日本の乾麺が持つ品質が世界で活用されれば、ラーメン全体の体験はさらに向上するのではないかと考えるようになりました。

しかし、乾麺業界においては、製造工程や設備、在庫リスクなどの観点から新たな中華めんの開発にはハードルがあり、既存の製品の品質維持に重きが置かれている構造があります。こうした背景から、製麺所側ではなく調理工程側で価値を拡張できないかと考え、既存の乾麺をそのまま活かしながら中華めんのような特徴を引き出す方法として YUDE-CO の開発に至りました。

お好きな乾麺が中華めんのように変わる、その変化をぜひお楽しみください。



## 【販売について】

本製品は現在、株式会社南野商店の公式 EC サイトにて販売しております。  
詳細・ご購入はこちら：[中華めん風の素 YUDE-CO - 南野商店](#)

---

## 【こんな場面に】

本製品は、家庭から飲食店、海外でラーメンを提供する事業者まで、幅広い層に向けた商品です。

### ■一般消費者

- ・ ラーメンや麺類を好む方
- ・ 乾麺を日常的に利用している方
- ・ 自宅で本格的なラーメンを楽しみたい方

### ■料理を楽しむ方

- ・ 日常的に料理をされる方
- ・ 食材や調理方法にこだわりたい方
- ・ アレンジレシピを試すのが好きな方

### ■ライフスタイル層

- ・ アウトドアやキャンプを楽しむ方
- ・ 防災・備蓄用途として食品を管理している方
- ・ 海外で日本の味を再現したい方

### ■事業者

- ・ 乾麺の新たな用途開発に関心のある製麺所
  - ・ 飲食店（締めの麺メニュー開発など）
  - ・ 海外でラーメンを提供する事業者
- 

## 【“南野商店”とは】

「ラーメンをあまねく世界へ」をコンセプトとし、ラーメン偏愛家・南野マキが後世に残したい美しい乾麺を主役としたラーメンキットの開発、EC「南野商店」等で国内外への販売支援を行う。開発商品には、中華めんの素 YUDE-CO、曹洞宗・耕雲院「禅麺」、日本遺産・三重県斎宮「斎麺」など。



URL	<a href="https://minamino-shoten.com/">https://minamino-shoten.com/</a>
Instagram	<a href="https://www.instagram.com/minamino_shoten?igsh=Zm0wYml5b3J2b2Rj&amp;utm_source=qr">https://www.instagram.com/minamino_shoten?igsh=Zm0wYml5b3J2b2Rj&amp;utm_source=qr</a>
X	<a href="https://x.com/minamino_shoten?s=21">https://x.com/minamino_shoten?s=21</a>
LINE	<a href="https://lin.ee/bglzlAm">https://lin.ee/bglzlAm</a>
Facebook	<a href="https://www.facebook.com/share/1AqkZdpXTG/?mibextid=wwXIfr">https://www.facebook.com/share/1AqkZdpXTG/?mibextid=wwXIfr</a>

なお、南野商店創立2周年を記念し、2026年4月26日までの期間限定で、ECサイト内全商品を送料無料にてご提供しております。また、今後の販路拡大に向けて、小売店・飲食店・製麺所でのお取り扱いに関するご相談も受け付けております。



---

#### 【お問い合わせについて】

本製品に関するお問い合わせは、下記までご連絡ください。

株式会社南野商店

担当：南野マキ

メール：info@minamino-shoten.com