

# NEWS

秋冬限定

石川県ご当地グルメ『まつや「とり野菜みそ」』と初コラボ!

今季限定「煮込みラーメン® とり野菜みそ味」

株式会社 永谷園(社長:飯塚 弦二郎、東京都港区)は、鍋で野菜や肉と一緒に煮込んで作るラーメン「煮込みラーメンしょうゆ味」、「同 みそ味」、「同 コクうま鶏塩ちゃんこ風」に加えて、石川県ご当地グルメとコラボした今季限定メニュー「煮込みラーメン とり野菜みそ味」(税抜 348 円)を北海道で 2018 年 8 月 6 日(月)、その他の地域では 2018 年 8 月 20 日(月)より秋冬期間限定で発売いたします。また、これまで九州地区限定メニューとして発売していた「煮込みラーメン とんこつ味」を、ご好評につき今季より全国展開いたします。

## 開発経緯

「煮込みラーメン®」は鍋料理のように“野菜がたっぷり食べられる”、“家族団らんの場ができる”というコンセプトが支持され、2003 年の再発売以来、秋冬の定番商品として幅広い世代のお客様にご好評をいただいております。

今季限定メニューは、シリーズ初となる石川県ご当地グルメ『まつや「とり野菜みそ」』とのコラボメニュー「とり野菜みそ味」を発売します。「まつや「とり野菜みそ」」は、米みそに数種類の調味料や香辛料を混ぜ合わせた調味みそで、鍋の素としての他、さまざまなアレンジでも楽しんでいる石川県のソウルフードとも呼べるご当地グルメです。近年ではテレビで取り上げられるなど、全国にその名が知られるようになり注目を集めています。今回はその「とり野菜みそ」を使用し、麺や野菜と合うよう旨みとコクを加え、お子様でも楽しんでいただけるやさしい味わいに仕上げました。話題の味わいとのコラボ新メニューを発売することで、鍋市場の更なる活性化を図ってまいります。



## 《まつや「とり野菜みそ」について》

石川県では、『鍋といえば、まつやの「とり野菜みそ」』と必ず名前が挙がるほど、県内で親しまれている味噌鍋です。商品名の「とり野菜みそ」の「とり」は鶏肉からではなく、野菜や栄養を「摂る」という意味からきている言葉です。



▲まつや「とり野菜みそ」

## 商品特長

- ・生麺を2日かけてじっくり乾燥させて作った“煮込んでも伸びにくい麺”と調味ソースがセットになったラーメンです。
- ・鍋料理のようにご家庭で用意した野菜や肉と、本商品を鍋で煮込んで作る手軽な調理法です。
- ・各メニュー(※「とり野菜みそ味」除く)の天面にアレンジメニューを掲載し、入れる野菜や具材を変えるだけで幅広くお楽しみいただける本シリーズの特長をお伝えしています。



### 【しょうゆ味】

- ・かくし味に魚介系の風味を効かせ、醤油の旨みを活かしています。
- ・もやしときのこで作る「スタミナ煮込みラーメン」もおすすすめです。

### 【みそ味】

- ・数種の味噌や豆板醤などをブレンドした深みのある濃厚なみそ味です。
- ・もやしときのこで作る「味噌バター煮込みラーメン」もおすすすめです。

### 【こくうま鶏塩ちゃんこ風】

- ・鶏ベースのスープにほたての旨味を加えた、まろやかで深い味わいです。
- ・もやしとコーンで作る「ちゃんぽん風煮込みラーメン」もおすすすめです。

### 【とんこつ味】

- ・くせの少ないまろやかなコクのあるとんこつスープに、マー油でアクセントをつけました。  
※マー油：ニンニクを揚げた油で、香ばしいニンニクの香りが特徴です。
- ・もやしときのこで作る「水炊き風煮込みラーメン」もおすすすめです。

### 【とり野菜みそ味】<<今季限定>>

- ・『まつや「とり野菜みそ」』を20%使用(みそに占める割合)し、さらに麺・野菜と合うように、醤油もろみやにんにく等で、旨みとコクを加えました。
- ・キャベツや豚バラ肉、長ねぎ、玉ねぎ、にんじん等がおすすすめの具材ですが、もやしやシメジなど、お好みの具材でお楽しみいただけます。

## 商品概要

商品名	煮込みラーメン しょうゆ味	煮込みラーメン みそ味	煮込みラーメン こくうま 鶏塩ちゃんこ風	煮込みラーメン とんこつ味	<<今季限定>> 煮込みラーメン とり野菜みそ味
表内容量	294g(めん 90g×2袋 調味ソース 57g×2袋)	308g(めん 90g×2袋 調味ソース 64g×2袋)	294g(めん 90g×2袋 調味ソース 57g×2袋)	297g(めん 90g×2袋、 調味ソース 58.5g×2袋)	304g(めん 90g×2袋、 調味ソース 62g×2袋)
荷姿	6P×4B				
希望小売価格	税抜 348円				
賞味期間	6ヶ月				
発売地区 発売年月日	北海道…2018年8月6日(月) 其他地区…2018年8月20日(月)				

## お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先：(株)永谷園 お客様相談室 Tel. 0120-919-454  
 報道各位からのお問い合わせ先：(株)永谷園ホールディングス 広報部 Tel. 03-3432-2519