

NEWS

お茶づけ×ラーメン

ウマイ！早い！究極の学生メン誕生！

「野菜増し増し！ラーメン茶づけ」 (Wスープの魚介豚骨味、ピリ辛担々麺風)

株式会社 永谷園(社長:飯塚 弦二郎、東京都港区)は、お茶づけとラーメンスープを融合させたお茶づけの素「野菜増し増し！ラーメン茶づけ Wスープの魚介豚骨味」「同 ピリ辛担々麺風」(税抜 158円)を2018年8月6日(月)より全国で新発売いたします。ご飯とお湯で手軽に食べられるお茶づけで、食べ盛りの中高生にも満足していただけるような濃厚な味わいの本品を発売することで、市場の活性化を図ってまいります。

開発経緯

創業の商品「お茶づけ海苔」を代表とするお茶づけ商品は、食べ盛りの中高生がいらっしゃるご家庭では、朝食のほか間食としてもお楽しみいただいています。今回は、中高生や濃厚な味わいをガツンと食べたい方へ向けて、サラサラ食べるイメージのお茶づけとガッツリ食べるラーメンを融合した本品を開発しました。スープは根強い人気のラーメンの味わいを再現したほか、野菜をたっぷりトッピングするラーメンの人気メニューをイメージし『野菜増し増し！』にすることで、お子様の食生活が気になるお母様にも満足していただける具沢山の味わいに仕上げました。簡単に食べられるお茶づけとラーメンの味わいを融合させたことで、究極の学生メンが誕生しました！



商品特長

- ・濃厚なおいしさのラーメンスープで食べるお茶づけの素です。
- ・ラーメン業界で人気の高い2メニューを揃えました。
- ・“野菜増し増し！”でボリュームたっぷりなので、食べ盛りのお子様にもお母様にもご満足いただけます。

【Wスープの魚介豚骨味】

- ・鰹節、さば節、煮干粉の3種の魚粉と、とんこつ醤油のWスープです。
- ・魚介の旨さと豚骨のコクが効いた濃厚な味わいが特長です。
- ・具材は、小松菜、きくらげ、ごま、海苔です。

【ピリ辛担々麺風】

- ・豚骨味噌ベースに、胡麻のコク・花椒の香りが効いたピリ辛担々スープです。
- ・花椒のクセになる辛さと、ラー油や赤唐辛子の旨みのある辛さが特長です。
- ・具材は、小松菜、鶏そぼろ、海苔、唐辛子です。

商品概要

商 品 名	野菜増し増し！ラーメン茶づけ Wスープの魚介豚骨味	野菜増し増し！ラーメン茶づけ ピリ辛担々麺風
表 示 内 容 量	18g(9g×2袋)	20g(10g×2袋)
荷 姿	10P×6B	
希望小売価格	税抜 158 円	
賞 味 期 間	12ヶ月	
発 売 年 月 日	2018年8月6日(月)	
発 売 地 区	全国	

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