

NEWS

秋冬限定

偏りがちなお昼の献立に、フライパンひとつの新発見！

「煮込みラーメン® ちゃんぽん風」発売

株式会社 永谷園(社長:五十嵐 仁、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、「煮込みラーメン ちゃんぽん風」(税抜 368円)を北海道・北東北地区(青森、秋田、岩手)で2020年8月3日(月)、その他の地域では2020年8月17日(月)より発売いたします。

- 野菜と麺との相性が抜群！ちゃんぽん風が今季限定で登場！
- おうちランチはメニューがマンネリになりがち…

“煮込みラーメン×フライパン”で悩みを解決



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。

今回はどの世代からも人気の高い長崎ちゃんぽんをイメージした“ちゃんぽん風”が仲間入り。豚と魚のうまみが溶け込んだスープで、シーフードミックスを用意しなくても魚介の味わいをお楽しみいただけます。

これまでにない味わいの本商品を発売することで、鍋市場の更なる活性化を図ってまいります。

フライパンひとつで手軽に作れるので、「ちゃんぽん風」はおうちランチにもおすすめ



※1 直径 26cm 以上のフライパンを使用してください。
※2 調理例は 2 人前のものです。一度に 4 人前は作れません。

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(※「ちゃんぽん風」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。

【ちゃんぽん風】

- ・豚と魚のうまみが溶け込んだ白濁したスープが特徴です。
- ・豚バラ肉、キャベツ、長ねぎ、玉ねぎ、にんじんがおすすめの具材です。シーフードミックス、かまぼこ、コーンなどを入れてもお楽しみいただけます。



【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」もおすすめです。

【こくうま鶏塩ちゃんぽん風】

- ・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。
- ・もやしとニラで作る「もつ鍋風煮込みラーメン」もおすすめです。

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 鶏塩ちゃんぽん風	煮込みラーメン ちゃんぽん風
表示内容	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)	286g(めん 90g×2袋、 調味ソース 53g×2袋)
荷姿	6P×4B			
希望小売価格	税抜 368 円			
賞味期間	9ヶ月			
発売地区 発売年月日	北海道、北東北地区(青森、秋田、岩手)…2020年8月3日(月) その他地区…2020年8月17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