

常識を覆すカップラーメン「BASE RAMEN」新登場 「BASE RAMEN 鶏ガラ醤油／味噌」10月22日（水）新発売

完全栄養の主食^{※1}を開発・販売するベースフード株式会社（本社：東京都目黒区、代表取締役：橋本舜、[h
https://basefood.co.jp](https://basefood.co.jp)）は、1食に必要な33種類の栄養素がすべて摂れる汁ありタイプの完全栄養の即席麺^{※2}「BASE RAMEN（ベースラーメン）」シリーズを新たにラインナップに加え、「BASE RAMEN 鶏ガラ醤油ラーメン」と「BASE RAMEN 味噌ラーメン」を2025年10月22日（水）より公式オンラインショップ（<https://shop.basefood.co.jp/>）、他ECサイト、取扱販売店にて順次新販売します。



常識を覆す“脱・罪悪感”なカップ麺。待望の汁ありタイプ「BASE RAMEN」シリーズ。

「BASE RAMEN」シリーズは「BASE YAKISOBA」シリーズと同様に「毎日でも食べられるカップ麺」をコンセプトに、“おいしさと健康”が共存するこれまでの常識を覆すカップ麺です。当社の調査^{※3}でもカップ麺に対するイメージとして「塩分が多い（90.5%）」「不健康（90.2%）」「高カロリー（89.5%）」「栄養が摂れない（85.7%）」、また3人に1人（36.9%）がカップ麺を食べて「後悔を感じている」と回答し、中でも女性の約半数（48.7%）が「罪悪感を感じる」と回答しています。さらに別の調査^{※4}では、72.1%が「健康上の懸念からカップ麺を食べる頻度を減らしている」と回答しており、このような“カップ麺は不健康”というネガティブなイメージを払拭する新たな価値を提供する商品です。



2025年1月より発売を開始した「BASE YAKISOBA」は汁なしタイプのカップ麺として人気のシリーズとなっていますが、今回発売する「BASE RAMEN」シリーズは、待望の汁ありタイプのカップ麺。汁ありタイプのカップ麺は汁なしタイプのカップ麺に比べて、購入率は2.5倍、購入回数は1.8倍^{※5}とより多くの皆さんに親しまれています。ご自宅や職場でも、ランチや夕食、夜食としてもおすすめの商品です。



あなたはどっち派？ 昔懐かしいいつもの定番「鶏ガラ醤油」、ほっと沁みわたる香り豊かな「味噌」。
今回「BASE RAMEN」シリーズから新登場するのは、鶏ガラのコクと旨味が広がる、毎日でも食べたいくなるあっさり醤油ラーメン「BASE RAMEN 鶏ガラ醤油ラーメン」と、まろやかでやさしい味噌の風味が沁みわたる、香り豊かな味噌ラーメン「BASE RAMEN 味噌ラーメン」の2種類。
栄養や健康面でカップ麺を敬遠しがちな方や、罪悪感なくカップ麺を食べたい人、忙しい時でも健康に気をつけたい人、またカップ麺好きの人にもおすすめの商品です。保存食としてもご利用いただけます。



“ただいま”の一杯。
さらっと、やさしい、
コク深い鶏ガラの旨味。

あっさりなのにコク深い
鶏ガラ醤油スープ、
毎日でも食べたい懐かしの一杯。

BASE RAMEN 鶏ガラ醤油ラーメン 新発売



ほっと、沁みわたる。
やさしく、まろやか、
ふわりと広がる味噌の風味。

まろやかでやさしい
味噌の風味が広がる、
心も体もほっとする香り豊かな一杯。

BASE RAMEN 味噌ラーメン 新発売



鶏ガラのコクと旨味が広がる、毎日でも食べたくなるあっさり醤油ラーメン。

「BASE RAMEN 鶏ガラ醤油ラーメン」は、醤油の等級の中でも最も旨味成分が多い最高ランクの超特撰醤油と、利尻昆布の出汁を使用しており、コクがありつつもキリッとした味わいで、すっきりとした後味

BASE FOOD

の鶏ガラスープになっています。昔ながらのどこか懐かしい、飽きなく毎日でも食べたいような一杯です。



まろやかでやさしい味噌の風味が沁みわたる、香り豊かな味噌ラーメン。

BASE FOOD

「BASE RAMEN 味噌ラーメン」は、複雑なコクを出すため、さっぱりとしたうま味と辛口感が特徴のオーソドックスな信州味噌と、より味噌感の強いタイプの信州味噌の2種類の信州味噌をブレンド。信州味噌の芳醇な香りと旨味を感じられるように、ブレンドの割合に拘っています。まろやかでやさしい味噌の風味が広がる、心も体もほっとする香り豊かな一杯です。



全粒粉なのに引き立つ風味と旨味、つるつるなめらかノンフライ麺。

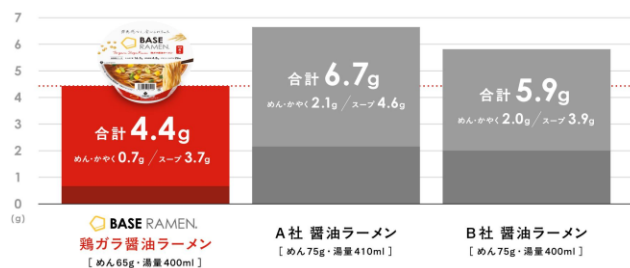
「BASE RAMEN」で使用している麺は、「BASE YAKISOBA」で使用している麺とは異なり、ラーメン専用として作成した特注のノンフライ麺です。拘ったのは、麺とスープの一体感。「BASE YAKISOBA」で使用している麺だと存在感が強くなりすぎてしまい、商品全体としての一体感のない仕上がりになってしまうという課題がありました。“クセのない健康でおいしいカップラーメン”として、穀物原料の種類や配合比率を調整したり、麺の甘みを引き立たせることで、全粒粉の持つ独特の風味をマスクし、スープの風味との絶妙な調和を実現。スープとの馴染みの良いなめらかで細めのノンフライ麺になっています。

**これがカップラーメン！？ カロリーも塩分も罪悪感を軽減。“おいさと健康”の共存。**

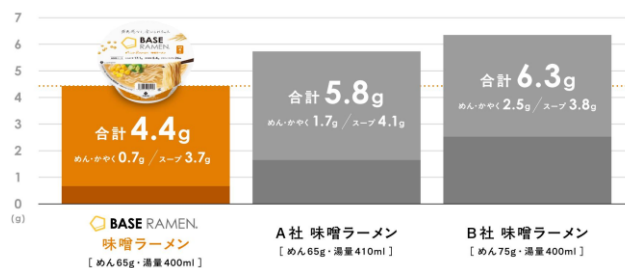
「BASE RAMEN」は、全粒粉をベースに主に植物由来の原材料を使用し、1食(2個)でたんぱく質、食物繊維、ビタミン・ミネラルなど、からだに必要な33種類の栄養素を摂ることができ、「鶏ガラ醤油」には、たんぱく質16.3g、食物繊維4.8g、鉄1.3mg、カルシウム116mg、「味噌」には、たんぱく質17.1g、食物繊維5.4g、鉄1.3mg、カルシウム116mg^{※6}が含まれています。

気になるカロリーも「鶏ガラ醤油」は299kcal、「味噌」は330kcal（共に1個あたり）。さらに、塩分量もそれぞれ約30%/約35%オフ^{※7}と一般的な他の即席カップ麺と比較しても抑えられた設計になっています。

BASE RAMEN. 鶏ガラ醤油ラーメン 塩分量 他社比較



BASE RAMEN. 味噌ラーメン 塩分量 他社比較



全粒粉ベースで栄養がバランスよく摂れ、さらにカロリーも塩分も控えめではありますが、それを感じさせないようなおいしさになっている点がアピールポイントです。カップラーメンは「健康に悪そう」「カロリーが気になる」「塩分量が多くて浮腫むのが嫌」と敬遠しているような方、そして「健康なカップラーメンなんてどうせ不味いに決まってる」と思っている方にも是非おすすめしたい商品です。

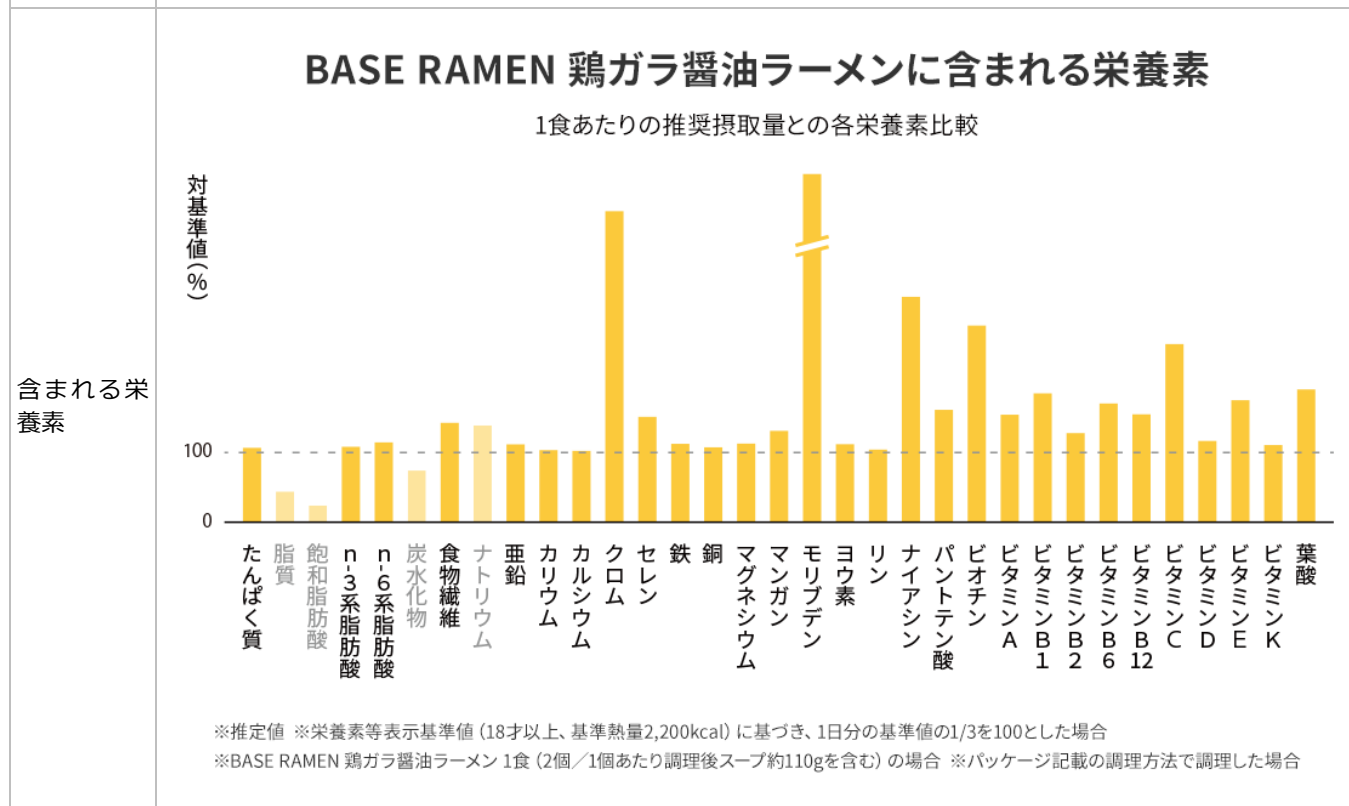




■商品概要



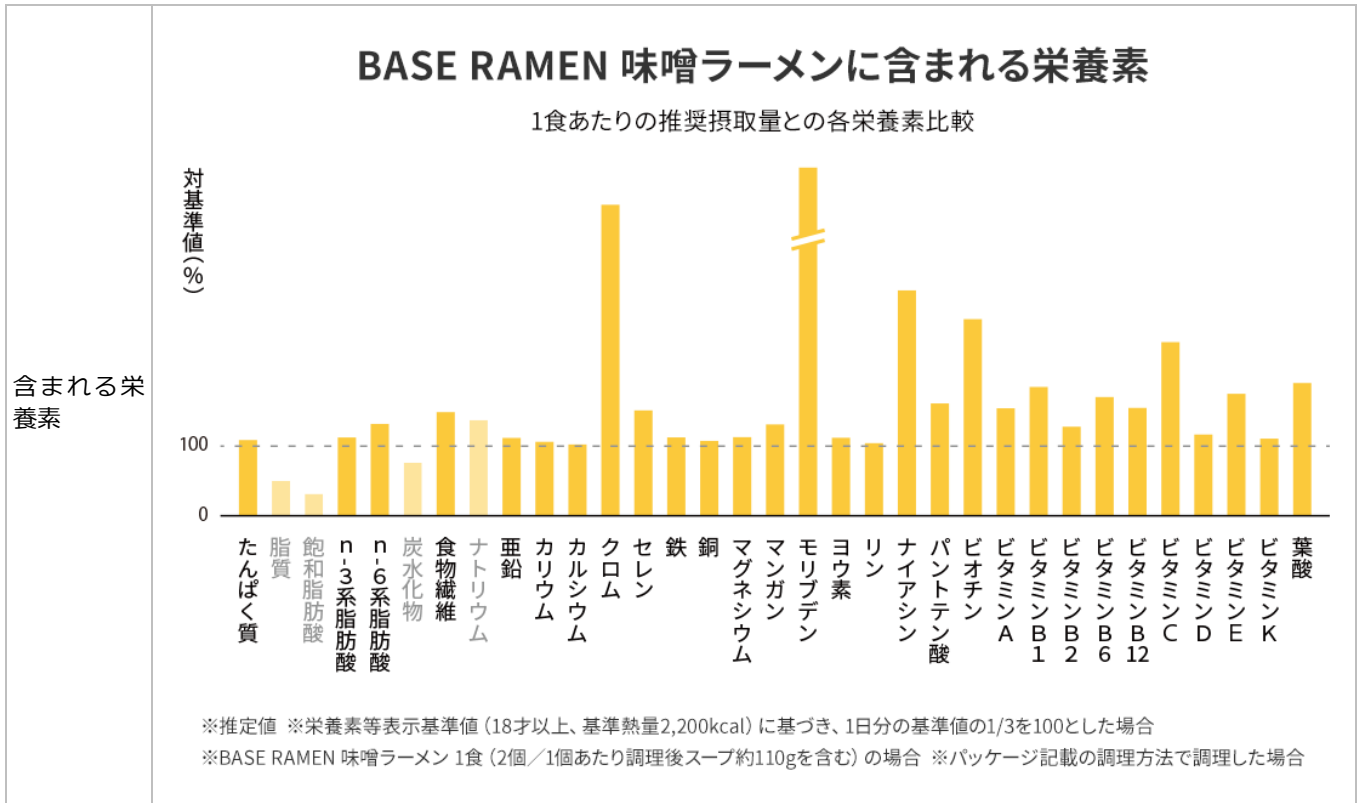
商品名	BASE RAMEN 鶏ガラ醤油ラーメン
名称	即席カップめん
特長	● 1食に必要な33種類の栄養素がすべて摂れる全粒粉ベースの完全栄養の汁あり即席麺※2 ● 全粒粉なのに引き立つ風味と旨味、つるつるなめらかノンフライ麺 ● 鶏ガラのコクと旨味が広がる、毎日でも食べたくなるあっさり醤油ラーメン ● 1個あたりたんぱく質16.3g、食物繊維4.8g、鉄1.3mg、カルシウム116mg※6 ● 気になるカロリーも299kcal、塩分量も約30%オフ※7と控えめな設計
原材料	めん〔小麦全粒粉（国内製造）、小麦たんぱく、小麦粉、大豆粉、植物油脂、還元水飴、米ぬか粉、食塩、たんぱく加水分解物、ドロマイト、海藻粉末、酵母、昆布粉末、粉末油脂〕、添付調味料（しょうゆ、植物油脂、たんぱく加水分解物、チキンエキス、砂糖、食塩、チキンエキスパウダー、香味食用油、こんぶエキス、香辛料）、かやく（コーン、ネギ）／加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、酒精、かんすい、カラメル色素、乳化剤、V.C、増粘剤（キサンタン）、酸味料、V.E、ナイアシン、パントテン酸Ca、V.B ₁ 、香料、V.A、V.B ₆ 、V.B ₂ 、葉酸、V.D、V.B ₁₂ 、（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む）
内容量	1個あたり97g（めん65g）
価格	1個あたり442円（税込）※公式HPでの通常価格
賞味期限	お届けから約2ヶ月（高温多湿やにの強い場所、直射日光をさけ常温で保存してください。）
発売日時	2025年10月22日（水）から順次発売
販売方法	ベースフード公式HP オンラインショップ他、Amazon、楽天、Yahoo！ショッピング、取扱販売店にて順次販売開始



BASE FOOD



商品名	BASE RAMEN 味噌ラーメン
名称	即席カップめん
特長	● 1食に必要な33種類の栄養素がすべて摂れる全粒粉ベースの完全栄養の汁あり即席麺※2 ● 全粒粉なのに引き立つ風味と旨味、つるつるなめらかノンフライ麺 ● まろやかでやさしい味噌の風味が沁みわたる、香り豊かな味噌ラーメン ● 1個あたりたんぱく質17.1g、食物繊維5.4g、鉄1.3mg、カルシウム116mg※6 ● 気になるカロリーも330kcal、塩分量も約35%オフ※7と控えめな設計
原材料	めん〔小麦全粒粉（国内製造）、小麦たんぱく、小麦粉、大豆粉、植物油脂、還元水飴、米ぬか粉、食塩、たんぱく加水分解物、ドロマイト、海藻粉末、酵母、昆布粉末、粉末油脂〕、添付調味料（みそ、植物油脂、たんぱく加水分解物、ポークエキス、砂糖、ねりごま、食塩、香辛料、動物油脂、酵母エキス、香味食用油）、かやく（コーン、ネギ）／加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、酒精、かんすい、乳化剤、V.C、カラメル色素、酸味料、V.E、ナイアシン、パントテン酸Ca、香料、V.B1、V.A、V.B6、V.B2、香辛料抽出物、葉酸、V.D、V.B12、（一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む）
内容量	1個あたり102g（めん65g）
価格	1個あたり442円（税込）※公式HPでの通常価格
賞味期限	お届けから約2ヶ月（高温多湿やにの強い場所、直射日光をさけ常温で保存してください。）
発売日時	2025年10月22日（水）から順次発売
販売方法	ベースフード公式HP オンラインショップ他、Amazon、楽天、Yahoo！ショッピング、取扱販売店にて順次販売開始



■スマートフード完全栄養食「BASE FOOD」とは？

「BASE FOOD」は、1食で1日に必要な栄養素の1/3がバランスよくとれる完全栄養の主食です。全粒粉や大豆、チアシードなど主に自然由来の厳選した原材料を使用しながら、栄養バランスとおいしさを独自のテクノロジーによる配合と製法で実現。たんぱく質や食物繊維、26種類のビタミン・ミネラルなど1日に必要な33種類の栄養素をとることができるスマートフードです。

2017年2月の販売開始から、BASE PASTA、BASE BREAD、BASE Cookies、Deliとシリーズを増やし、累計販売数は2億袋を突破、定期購入者数は21万人を超えました。（2024年6月末時点）



■ベースフード株式会社 概要

当社は、「主食をイノベーションし、健康をあたりまえに。」をミッションに掲げ、2016年にスタートしたフードテック企業です。日本における完全栄養食のパイオニアとして、「かんたん・おいしい・からだにいい」のすべてをかなえるあたらしい主食を提案し、すべての人が食事をたのしみながら、健康があたりまえになる社会の実現を目指



しています。

設立 : 2016年4月5日
本社 : 東京都目黒区中目黒5-25-2
代表者 : 橋本舜
事業内容 : 完全栄養食の開発・販売
URL : <https://basefood.co.jp>

*1 1食分（BASE BREADは2袋、BASE Cookiesは4袋、BASE YAKISOBAは2個、BASE RAMENは2個、BASE Pancake Mixは1袋と卵Mサイズ1つ、牛乳(成分無調整)100mlを使用して調理した場合）で、栄養素等表示基準値に基づき、脂質・飽和脂肪酸・炭水化物・ナトリウム以外のすべての栄養素で1日分の基準値の1/3以上を含む。

*2 1食分（2個／1個あたり調理後スープ約110gを含む）で、栄養素等表示基準値に基づき、脂質・飽和脂肪酸・炭水化物・ナトリウム以外のすべての栄養素で1日分の基準値の1/3以上を含む。

*3 自社調べ（調査内容：カップ麺に関する意識と実態調査、実施時期：2024年12月26日～2025年1月6日、調査対象者数：全国の20代から60代の男女1,000名、調査方法：インターネット調査）

*4 自社調べ（調査内容：BASE YAKISOBA ソース焼きそば／旨辛まぜそばに関する喫食調査、調査期間：2024/12/13-12/17、調査対象者数：ベースフード定期会員男女136名、調査方法：インターネット調査）

*5 QPR（マクロミル社）より。汁なし／汁ありカップ麺の販売金額上位100位以内の商品について、2024年9月～2025年8月CVS業態のデータを基に算出。

*6 栄養成分量は、1製品分のめん、かやく、スープをすべて含んだ値。

*7 日本食品標準成分表（八訂）増補2023年より、穀類/こむぎ/〔即席めん類〕/中華スタイル即席カップめん/非油揚げ/乾/（添付調味料等を含むもの）との比較（同量）。