

2026年5月27日  
ベースフード株式会社

## BASE RAMEN、一新。

### 「BASE RAMEN」シリーズ全種リニューアル

～麺も、具も、スープも。まるごと新しく。すすむ喜び、もう一口の幸せ。～

完全栄養の主食※1「BASE FOOD」等を開発・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、<https://basefood.co.jp>）は、1食（2個／1個あたり調理後スープ約95gを含む）で1日に必要な33種類の栄養素の1/3がバランスよくとれる完全栄養の汁ありタイプのノンフライ即席麺※2「BASE RAMEN（ベースラーメン）」シリーズの全種（「BASE RAMEN 鶏ガラ醤油ラーメン」「BASE RAMEN 味噌ラーメン」）を、6月上旬より順次リニューアルします。



## BASE RAMEN、一新。

麺も、具も、スープも。  
まるごと、新しく。  
すすむ喜び、もう一口の幸せ。

BASE RAMEN 鶏ガラ醤油ラーメン  
BASE RAMEN 味噌ラーメン

### すべてを一新。おいしさを追求した「BASE RAMEN」シリーズ。

2025年10月にベースフードでは初となる1食（2個／1個あたり調理後スープ約95gを含む）で完全栄養の汁ありタイプのノンフライ即席麺として誕生した「BASE RAMEN」シリーズ。全粒粉をベースに主に自然由来の原材料を使用しており、“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“罪悪感なく、

食べられちゃう”商品として、現在「BASE RAMEN 鶏ガラ醤油ラーメン」「BASE RAMEN 味噌ラーメン」の2つのフレーバーを発売しています。

今回は、シリーズ初となる大型のリニューアルとして、麺も、スープも、具材も、すべてを一新させた「新・BASE RAMEN」です。コンセプトはそのままに、より多くの方に、そしてより継続して食べていただけるよう“おいしさを追求”しています。

全粒粉ベースで栄養がバランスよく摂れ、ノンフライ麺でカロリーも塩分も控えめではありますが、今回のリニューアルによって、麺のなめらかさと喉越しを大きく改善すると共に、全粒粉特有の雑味や独特の風味もマスクされ、ラーメンをすすする喜びを抵抗感なく思い切り楽しむことのできる一品になっています。また、鶏ガラ醤油、味噌共に、コクや味気のなさを感じさせないよう、しっかりとした味わいと満足感を感じられるおいしさにアップデートしています。



カップ麺は「健康に悪そう」「カロリーが気になる」「塩分量が多い」と敬遠しているような方、そして「健康なカップ麺なんてどうせ不味いに決まってる」「ベースフードの味には抵抗がある」「我慢して食べるくらいなら食べたくない」と感じている方にも是非おすすめしたい商品です。



**「おいしいラーメンを食べたい」を叶える、直感的においしいラーメン。**  
今回のリニューアルで最も拘ったのは、味の調整です。麺、スープ、かやくの全てを調整し、鶏ガラ醤油、味噌ラーメン共に、直感的においしいと感じる味を目指しました。

まずは、麺。完全栄養のノンフライ麺でありながらも「誰でも、毎日でも食べたいくなる、“クセがなくちゃんとおいしいラーメン”」を実現するため、麺とスープのバランスを追求。現行品の麺の味付けに対する問題点を改善すべく、複数のパターンで試作を繰り返し、スープを飲んだ瞬間から麺を食べ終わるまで、特有の雑味や独特の風味を感じることなく最初から最後の一口までおいしさが持続するバランスを追求しました。

また、ゴワゴワボソボソとした麺ではなく、つるつるとなめらかな喉越しを感じられる麺へと改善することで、抵抗感なく思い切りラーメンをすすめる楽しさと喜びを感じられる商品になっています。



#### **ちゃんとコクを感じられるスープと、満足感のある具材。**

今回のリニューアルでは、スープも改善。「BASE RAMEN 鶏ガラ醤油ラーメン」は、醤油のキレは残しつつ鶏ガラ感をアップさせることで、よりコクのあるスープになっています。「BASE RAMEN 味噌ラーメン」は、味噌感を強化し、甘みと芳醇さのバランスが取れたコクのあるスープに仕上げました。

さらに、具材となるかやく構成も変更し、見た目からも満足度を感じられるように改善しています。「BASE RAMEN 鶏ガラ醤油ラーメン」は、ネギを増量すると共に、現行品のコーンからメンマへと変更することで、よりオーソドックスで風味豊かな醤油ラーメンに、「BASE RAMEN 味噌ラーメン」はネギとコーンを増量することで、野菜の風味や自然な甘みを感じられる味噌ラーメンになりました。





罪悪感なく、食べられちゃう。個性が際立つ2つの王道ラーメン。



あっさりじゃ、  
もう足りない。

鶏ガラ醤油のコク、ネギの食感、  
一口でわかる、「本物」の一杯。

BASE RAMEN 鶏ガラ醤油ラーメン





**【あっさりじゃ、もう足りない。BASE RAMEN 鶏ガラ醤油ラーメン。】**

「BASE RAMEN 鶏ガラ醤油ラーメン」は、麺のなめらかでつるつるとした食感と喉越しの改善に加えて、あっさりとした味気のないスープではなく、しっかりと鶏ガラのコクと醤油のキレを感じられる、王道の醤油ラーメンへと生まれ変わりました。鶏ガラ醤油のコクとシャキシャキとしたネギの食感を楽しめる、一口でわかる「本物」の一杯です。

「しっかりとキレのある醤油感を味わいたい」「昔ながらの王道の中華そばを食べたい」と思っている方にぜひおすすめしたい商品です。しっかり食べたい朝食にも、ランチにも、夕食にも、またお酒を飲んだ後のメの一杯としても満足いただける商品になっています。

「BASE RAMEN 鶏ガラ醤油ラーメン」には、たんぱく質16.7g、食物繊維5.1g、鉄1.3mg、カルシウム125mgが含まれており、カロリーは307kcal、塩分量（食塩相当量）は4.5g（塩分量約30%オフ<sup>※3</sup>）と控えめな設計になっています。（1個あたり）



コクと甘みに、  
ほっと、包まれて。

味噌のコク、野菜の甘み、  
最後の一口までやさしく沁みる一杯。

BASE RAMEN 味噌ラーメン



【コクと甘みに、ほっと、包まれて。BASE RAMEN 味噌ラーメン。】

「BASE RAMEN 味噌ラーメン」は、味噌の芳醇なコク深さと、野菜の自然な甘みがバランスよく調和した、どこかほっとする最後の一口までやさしく沁みる一杯になっています。

「やさしい味でほっとしたい」「味噌の風味をちゃんと楽しみたい」と思っている方にぜひおすすめしたい商品です。穏やかな気持ちで迎えたい朝食にも、ランチにも、夕食にも、また家族団欒でラーメンを楽しみたい方にも満足いただける商品になっています。

「BASE RAMEN 味噌ラーメン」には、たんぱく質17.6g、食物繊維6.0g、鉄1.3mg、カルシウム132mgが含まれており、カロリーは346kcal、塩分量（食塩相当量）は4.4g（塩分量約30%オフ<sup>※3</sup>）と控えめな設計になっています。（1個あたり）

### 持ちやすく保管もしやすい、見た目もおいしいデザインリニューアル

今回のリニューアルでは、デザインも大幅にリニューアル。内容量はほぼそのままですが、カップを小型で持ちやすく、また保管場所に配慮した形状へと変更しました。さらに、フタのデザインも「BASE RAMEN」の最大の特徴でもある麺にフォーカスした“見た目でもおいしいデザイン”を採用しています。



### ■ 商品概要



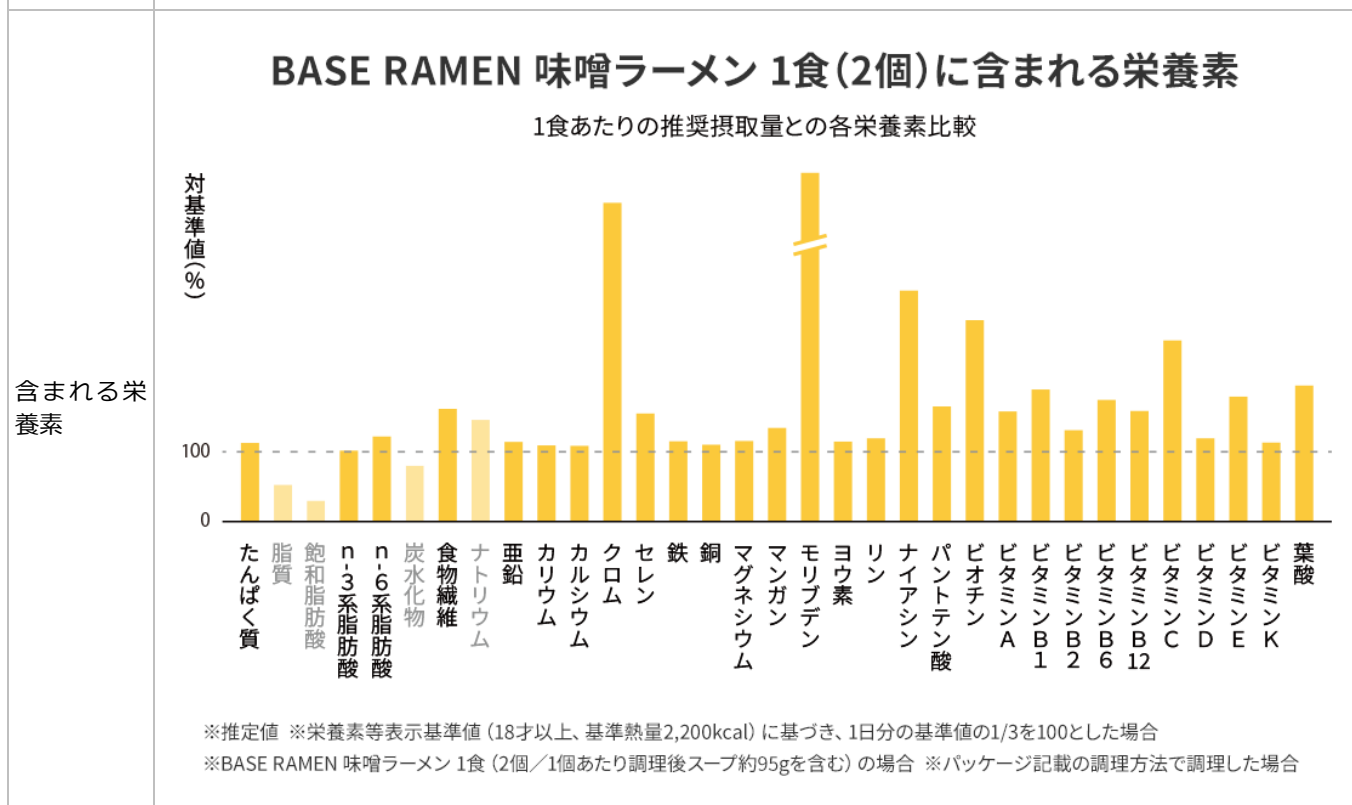
商品名	BASE RAMEN 鶏ガラ醤油ラーメン
名称	即席カップめん
特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 1食（2個／1個あたり調理後スープ約95gを含む）で1日に必要な33種類の栄養素の1/3がバランスよくとれる完全栄養の汁ありタイプのノンフライ即席麺<sup>※2</sup></li> <li>● 全粒粉ベースなのにクセがなく、喉ごしがよく食欲をそそる雑味のない麺</li> <li>● しっかりと鶏ガラのコクと醤油のキレを感じられる、王道の醤油ラーメン</li> <li>● 鶏ガラ醤油のコクとシャキシャキとしたネギの食感を楽しめる、一口でわかる「本物」の一杯</li> <li>● たんぱく質16.7g、食物繊維5.1g、鉄1.3mg、カルシウム125mg（1個あたり）</li> <li>● 気になるカロリーも307kcal、塩分量（食塩相当量）は4.5g（塩分量約30%オフ）と控えめな設計（1個あたり）</li> </ul>
参考値：調理直後に分別した値	<p>&lt;めん・かやく&gt; 熱量：231kcal、たんぱく質：13.9g、食物繊維：4.7g</p> <p>&lt;スープ&gt; 熱量：76kcal、たんぱく質：2.8g、食物繊維：0.4g</p> <p>&lt;めん・かやく・スープ合計&gt; 熱量：307kcal、たんぱく質：16.7g、食物繊維：5.1g</p>
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、食塩、米ぬか粉、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、香味食用油、チキンエキスパウダー、こんぶエキス、香辛料、酵母エキス）、かやく（メンマ、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 <sub>1</sub> 、V.A、V.B <sub>6</sub> 、香料、V.B <sub>2</sub> 、葉酸、V.D、V.B <sub>12</sub> 、（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む）
内容量	1個あたり98g（めん65g）
価格	1個あたり443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（高温多湿やにおいの強い場所、直射日光をさけ常温で保存してください。）
発売日時	6 月 上 旬 か ら 順 次 切 り 替 え ※切り替えの期間内、新旧商品が混在することがあります。
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
含まれる栄養素	<p style="text-align: center;"><b>BASE RAMEN 鶏ガラ醤油ラーメン 1食(2個)に含まれる栄養素</b></p> <p style="text-align: center;">1食あたりの推奨摂取量との各栄養素比較</p> <p>※推定値 ※栄養素等表示基準値（18才以上、基準熱量2,200kcal）に基づき、1日分の基準値の1/3を100とした場合 ※BASE RAMEN 鶏ガラ醤油ラーメン 1食（2個／1個あたり調理後スープ約95gを含む）の場合 ※パッケージ記載の調理方法で調理した場合</p>



商品名	BASE RAMEN 味噌ラーメン
名称	即席カップめん
特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 1食（2個／1個あたり調理後スープ約95gを含む）で1日に必要な33種類の栄養素の1/3がバランスよくとれる完全栄養の汁ありタイプのノンフライ即席麺<sup>※2</sup></li> <li>● 全粒粉ベースなのにクセがなく、喉ごしがよく食欲をそそる雑味のない麺</li> <li>● 味噌の芳醇なコク深さと、野菜の自然な甘みがバランスよく調和した、どこかほっとする最後の一口までやさしく沁みる一杯</li> <li>● たんぱく質17.6g、食物繊維6.0g、鉄1.3mg、カルシウム132mg（1個あたり）</li> <li>● 気になるカロリーも346kcal、塩分量（食塩相当量）は4.4g（塩分量約30%オフ）と控えめな設計（1個あたり）</li> </ul>
参考値：調理直後に分別した値	<p>&lt;めん・かやく&gt; 熱量：233kcal、たんぱく質：14.0g、食物繊維：4.7g</p> <p>&lt;スープ&gt; 熱量：113kcal、たんぱく質：3.6g、食物繊維：1.3g</p> <p>&lt;めん・かやく・スープ合計&gt; 熱量：346kcal、たんぱく質：17.6g、食物繊維：6.0g</p>
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、還元水飴、食塩、米ぬか粉、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、たんぱく加水分解物、ポークエキス、砂糖、ねりごま、香辛料、動物油脂、発酵調味料、酵母エキス、食塩、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、カラ

	メル色素、V.C、酸味料、V.E、ナイアシン、パントテン酸Ca、香料、V.B <sub>1</sub> 、V.A、V.B <sub>6</sub> 、V.B <sub>2</sub> 、香辛料抽出物、葉酸、V.D、V.B <sub>12</sub> 、（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103g（めん65g）
価格	1個あたり443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（高温多湿やにおいの強い場所、直射日光をさけ常温で保存してください。）
発売日時	6 月 上 旬 か ら 順 次 切 り 替 え ※切り替えの期間内、新旧商品が混在することがあります。
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 YAKISOBA、BASE RAMEN、BASE Cookies、BASE Pancake Mixとシリーズを増やし、累計販売数は3億袋を突破（2026年3月時点）、累計定期購入者数は100万人を超えました（2025年11月時点）。



>>> PRTIMESはここに動画素材埋め込んでください

### ■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<sup>\*1</sup>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新たな食を提案し、すべての人が食事を楽しみながら、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 : 完全栄養食等の開発・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/1個あたり調理後スープ約95gを含む、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95g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 日本食品標準成分表（八訂）増補2023年「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）