

お米のめんで作った本格的なラーメン第3弾！

こだわりの出汁ガラ濃厚スープを堪能できる「鶏白湯しょうゆラーメン」 2月22日（木）ECサイト「GF RAMEN LAB」で発売開始

ケンミン食品株式会社(兵庫県神戸市・代表取締役社長:高村祐輝)は、グルテンフリーラーメンでめん・スープ・具材がセットになった冷凍ラーメン「TSURUMEN×GF RAMEN LAB 鶏白湯(とりばいたん)しょうゆラーメン」を2月22日(木)に発売を開始します。販売は、グルテンフリーラーメンに特化したECサイト「GF RAMEN LAB(グルテンフリー・ラーメン・ラボ)」で行います。

従来のグルテンフリーラーメンと異なり、米粉を使いながらも通常のラーメンと遜色ない「風味」と「コシ」をもつめん、スープは宮崎地頭鶏の出汁ガラを使用し鶏白湯の特徴である、濃厚な味わいに仕上げました。日常的にラーメンを食べることができない方や、グルテンフリー生活者の方にも、安心して喜んで召し上がれる一杯を通し、健康的な生活を楽しんでもらえればと考えています。



1 背景

○鶏白湯しょうゆラーメンの開発の経緯

これまで、王道の本格的ラーメンとして第1弾「しょうゆ」、第2弾「塩」を発売してきました。第3弾は、宮崎地頭鶏を長時間煮込んだ、濃厚な出汁ガラスープの「鶏白湯しょうゆラーメン」を開発しました。鶏白湯スープは、濃厚になるまで長時間煮詰め続ける必要があり、加熱時間や濃度の調整に手間をかけたことで、満足いただける味わいに仕上げられました。

○大西益央氏の体験

アメリカ・ボストンのラーメン店「Tsurumen Davis」に来店されるお客さまから、「グルテンフリーラーメンのメニューはどれですか？」と尋ねられ、残念ながらお断りをしなければいけなかった経験から、「すべての人にラーメンの美味しさを楽しんでもらいたい」と考えていました。

○ケンミン食品のグルテンフリーの取り組み

ケンミン食品の製造するお米のめんはすべて、タイの自社工場で生産しています。工場はグルテンフリー認証機関のひとつであるGFCO* (Gluten-Free Certification Organization) の認証を得た高品質で安全・安心のめんを長年販売しています。経営理念である「皆さまに健康を」届ける米めん事業をさらに多くの方に知っていただきたいと考えていました。

2 商品概要

- 商品名：TSURUMEN×GF RAMEN LAB 鶏白湯しょうゆラーメン
- 内容量：ライスヌードル100g、スープ330g
具材(チャーシュー+メンマ)47g
- 賞味期限：6ヶ月
- 販売方法：「GF RAMEN LAB」<https://gf-ramen.jp/>
- 発売日：2024年2月22日(木)
- 希望小売価格：2,800円(税込)2食入り



3 商品特長

- 宮崎県の特産品である「みやざき地頭鶏」の出汁ガラを使用した、濃厚なスープ。
- 出汁ガラと香味野菜を入れて、にんにくのみを途中で取り出し、にんにくの風味を出しすぎないように調整。
- オールインワンタイプのグルテンフリーラーメン。
- 米めんにかんすいを加えた、つるっとした食感のライスヌードル。

参考資料

■グルテンフリーラーメンの特長

●ラーメン特有のコシと風味が、米粉由来のグルテンフリー麺に健在

麺作りでこだわったのはラーメンの神髄である「すする美味しさ」。そして咀嚼するときを感じるコシが必須でした。そこで、米粉の生地を“かんすい”を練り込み、中華麺らしい風味とコシを追求しました。日常的にラーメンを食べることができないグルテンフリー生活者の方や、健康志向派の方にも、お楽しみいただける一杯です。

●作り方は簡単、湯煎するだけ

- ①ライスヌードルを茹でる（約6分30秒）
- ②スープ・具材を温める（約5分）
- ③スープを温めておいた器に入れる
- ④茹で上がったライスラーメンを器に
- ⑤温めた具材とお好みのトッピングを入れて出来上がり



■大西益央氏プロフィール

2007年地元大阪市鶴見区でラーメン店「鶴麺」をオープンし、2010年2号店「らぁ麺クリフ」をオープン。2店舗を大阪屈指の人気店に育てた後、2014年渡米。ハワイ・ニューヨーク・ノースキャロライナでラーメン店開店を経て、2018年4月に米・ボストンに拠点を移し「Tsurumen Davis」を開店。最低気温マイナス10℃以下にもなる極寒のアメリカ・ボストンで、1時間待ちの行列を作る超人気店となる。「今、最も熱いレストラン」第1位を3ヶ月連続獲得。ボストンNo.1のメジャーな新聞「Boston Globe」の1面を飾るなど、メディアからの注目も高い。著書に、Boston Magazine誌「Best of Boston 2019」受賞著書「なぜ2時間営業でうまくいくのか？」（光文社）。



GF RAMEN LABについて

グルテンフリーラーメンで健康的な生活を目指す

日本が世界に誇る食文化「ラーメン」を通して、おいしく、健康的な生活を送れる方を応援したい。その思いを実現するため、大西益央氏がケンミン食品と立ち上げたグルテンフリーラーメンを提供する新たなブランドが「GF RAMEN LAB」です。

アメリカやヨーロッパでは、セリアック病を初め小麦グルテンが原因で体調の不調を訴える方は少なくありません。そのような方の多くは小麦粉を使ったラーメンを食べることを諦めています。

また日本でも自身の健康管理のためにグルテンを含まない食生活を実践される方がいます。全ての方が安心しておいしくラーメンを食べてもらいたい、この思いに応えるラーメンをこれから広げていきます。



ケンミン食品とは

1950年神戸創業のビーフンメーカー。国内ビーフン市場の約50%のシェアで日本一。創業者高村健民に因み、健康（健）を皆さま（民）に提供するという理念を持つ。ビーフンの他にも、フォー、ライスパスタ、ライスペーパーなど米を原料とした加工食品を製造する専門企業である。近年、欧米ではグルテンフリーがトレンドとなっており、2022年にはお米のめんで作ったグルテンフリーで本格的な中華麺を開発し、グルテンフリーラーメンや焼そばを販売している。2018年地域未来牽引企業、2020年ひょうごオンリーワン企業に認定。明治安田生命J1リーグヴィッセル神戸のオフィシャルパートナー。 <https://www.kenmin.co.jp/>

■ 本件に関するお問合せ窓口 ■

ケンミン食品株式会社 広報室 担当：平奥(070-8812-8814) TEL：078-366-2054

e-mail：kenminpr@kenmin.co.jp 〒650-0024 兵庫県神戸市中央区海岸通5丁目1番1号

