

NEWS RELEASE

清酒八海山の蔵元が展開する「千年こうじや」監修！

銘酒「八海山」の酒粕の旨みが沁みる一杯！

**千年こうじや監修 八海山酒粕仕立て
濃厚味噌ラーメン／鶏塩白湯ラーメン**

2025 年 10 月 13 日 新発売

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 代表取締役社長：村岡寛人）は、2025 年 10 月 13 日より、「千年こうじや監修 八海山酒粕仕立て 濃厚味噌ラーメン／鶏塩白湯ラーメン」を新発売します。



＜本商品のポイント＞

- ① “酒粕×料理”の真髄を知り尽くした「千年こうじや」監修商品が今年も登場！日本有数の酒処 新潟の地が生んだ銘酒「八海山」の酒粕で贅沢に仕立てたこだわりの一杯！
- ② 好評だった味噌ラーメンに加え、酒粕と相性抜群の「鶏塩白湯ラーメン」が新登場！酒粕のほんのり優しい甘さとまろやかな旨みが重なり合う、寒い冬にピッタリな味わい！

■商 品 名：千年こうじや監修 八海山酒粕仕立て 濃厚味噌ラーメン
千年こうじや監修 八海山酒粕仕立て 鶏塩白湯ラーメン

■発 売 日：2025 年 10 月 13 日（月）

■発 売 地 区：全国

■希望小売価格：236 円（税抜）

清酒八海山の蔵元が展開する「千年こうじや」監修のもと、銘酒「八海山」の酒粕で贅沢に仕立てたスープが味わえる商品が今年も登場します。昨年ご好評いただいた味噌ラーメンに加え、新たに酒粕と相性抜群の「鶏塩白湯ラーメン」を開発。酒粕の風味を活かした、いつもとはひと味違うまろやかな味わいに仕上げました。

【商品特長】

商 品 名	千年こうじや監修 八海山酒粕仕立て 濃厚味噌ラーメン	千年こうじや監修 八海山酒粕仕立て 鶏塩白湯ラーメン
め ん	適度な弾力と滑らかさを併せ持った太めんです。めんに適度な味付けを行い、スープと相性良く仕上げました。(湯戻し時間:3分)	滑らかで歯切れの良いめんです。スープとの相性も良く、一体感のあるめんに仕上げました。(湯戻し時間:3分)
ス ー プ	チキンとポークをベースに、ジンジャーやガーリックでアクセントをつけた味噌スープです。酒粕の風味を活かした、味わい深い一杯に仕上げました。	チキンをベースに、ペッパーやガーリック、鶏油のコクを利かせた鶏塩白湯スープです。酒粕の風味を活かした、味わい深い一杯に仕上げました。
か や く	程良く味付けした肉そぼろ、彩りの良いコーン、ねぎ、唐辛子を入れました。	程良く味付けした鶏肉そぼろ、彩りの良い卵、ねぎ、唐辛子を入れました。
パッケージ	落ち着いた色合いの背景色に、酒蔵をイメージしたイラストをあわせた質感のあるデザインで、いつもとはひと味違うおいしさやこだわりを表現しました。	

【商品概要】

商 品 名	千年こうじや監修 八海山酒粕仕立て 濃厚味噌ラーメン	千年こうじや監修 八海山酒粕仕立て 鶏塩白湯ラーメン
内 容 量	63g (めん 50g)	60g (めん 50g)
荷 姿	12食×1	
JAN コード	49 01071 40839 8	49 01071 40841 1
ITF コード	1 49 01071 40839 5	1 49 01071 40841 8
ケース JAN コード	49 01071 40840 4	49 01071 40842 8
希望小売価格	236 円 (税抜価格)	
個装サイズ	100×100×110mm	
段ボールサイズ	404×311×114mm	
個 装 重 量	95g	91g
ケース重量	1.3kg	1.3kg

<参考情報>

「千年こうじや」とは



「米と麹と発酵」をテーマに、清酒八海山の蔵元が発酵文化の継承地である地元・新潟魚沼の豊かな食文化を伝える食品ブランド。豪雪地帯ならではの保存食や自然との共生から生まれた知恵を発酵の力とともに紹介します。

<https://www.sennen-koujiya.jp/>