

## NEWS RELEASE

蟹をまるごと発酵・熟成させた調味料「蟹醬」<sup>かにびしお</sup>使用！  
蟹の濃厚な旨みが詰まった冬に食べたい味噌ラーメンが新登場！  
**まるごと蟹の旨み 蟹醬味噌ラーメン**  
2025 年 11 月 17 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 11 月 17 日より、「まるごと蟹の旨み 蟹醬味噌ラーメン」を新発売します。



### <本商品のポイント>

- ① 冬の味覚の蟹をテーマにした、蟹の旨みが詰まった濃厚味噌ラーメンが新登場！
- ② 蟹をまるごと発酵・熟成させた調味料「蟹醬」使用！濃厚な蟹の風味と味わいがとけこんだ濃厚な味噌スープは、寒い季節にピッタリな味わい！もちっとした食感の太めめんの相性も抜群です。

■商 品 名：まるごと蟹の旨み 蟹醬味噌ラーメン

■発 売 日：2025 年 11 月 17 日（月）

■発 売 地 区：全国

■希望小売価格：271 円（税抜）

冬の味覚のひとつである「蟹」をテーマにした新商品を開発しました。蟹をまるごと塩漬けにして発酵・熟成させた調味料「蟹醬」を使用した、蟹の濃厚な味と香りが利いた味噌ラーメンは、日本の冬の味覚をしっかりと楽しめる、寒い季節に思わず食べたくなる一杯です。

【商品特長】

|       |                                                                         |
|-------|-------------------------------------------------------------------------|
| 商 品 名 | まるごと蟹の旨み 蟹醬味噌ラーメン                                                       |
| め ん   | 適度な弾力と滑らかさを併せ持った角刃の太めんです。適度な味付けを施し、食べごたえのあるめんに仕上げました。(湯戻し時間:5 分)        |
| ス ー プ | ポークをベースに蟹醬の旨みを加えた味噌ラーメンスープです。別添の液体スープを加えることでラードのコクが加わり、まろやかなスープに仕上げました。 |
| か や く | 食感の違う二種類の魚肉練り製品（かに足風かまぼこ、カニカマ）、ねぎを加えました。                                |
| パッケージ | 「蟹醬」を前面に押し出し商品の特長を訴求しつつ、シズル写真で濃厚な味わいを期待させるデザインです。                       |

【商品概要】

|                |                    |
|----------------|--------------------|
| 商 品 名          | まるごと蟹の旨み 蟹醬味噌ラーメン  |
| 内 容 量          | 93g (めん 70g)       |
| 荷 姿            | 12 食×1             |
| JAN コード        | 49 01071 40864 0   |
| ITF コード        | 1 49 01071 40864 7 |
| ケース JAN<br>コード | 49 01071 40865 7   |
| 希望小売価格         | 271 円（税抜価格）        |
| 個装サイズ          | 111×111×118mm      |
| 段ボールサイズ        | 445×342×123mm      |
| 個 装 重 量        | 128g               |
| ケース重量          | 1.8kg              |