

NEWS RELEASE

磯の香り豊かなわかめと相性の良い素材を追求し選んだ、
お出汁と薬味の香り豊かな上質感あるわかめラーメン！

わかめラーメン 香るお出汁 鰹荒節仕立てわさび醤油味／利尻昆布仕立てゆず胡椒塩味

2026年4月27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、2026年4月27日より、「わかめラーメン 香るお出汁 鰹荒節仕立てわさび醤油味／利尻昆布仕立てゆず胡椒塩味」を新発売します。



＜本商品のポイント＞

- ① 「わかめラーメン」から「お出汁」がテーマの新商品が登場！わかめに「お出汁」の旨みや香りを活かしたスープを合わせ、香り豊かな薬味を掛け合わせたこだわりの味わい！
- ② 「わさび醤油味」は、力強い香りが特長の鰹荒節を利かせたスープに、わさびの香りを加え、「ゆず胡椒塩味」は、「利尻昆布」の旨みを利かせたスープに、ゆず胡椒の香りを加えた、だしの旨みと香りを楽しめる一杯！

■商 品 名：わかめラーメン 香るお出汁 鰹荒節仕立てわさび醤油味
わかめラーメン 香るお出汁 利尻昆布仕立てゆず胡椒塩味

■発 売 日：2026年4月27日（月）

■発 売 地 区：全国

■希望小売価格：236円（税抜）

「お出汁」がテーマのわかめラーメンを新開発。磯の香り豊かなわかめと相性の良い海の幸の鰹や昆布から取ったお出汁の旨みが合わさり、わかめラーメンのおいしさをより引き立てます。さらに、香り豊かな薬味を加えることでスープが引き締まり、上質な気分を味わえる一杯に仕上げました。

【商品特長】

商品名	わかめラーメン 香るお出汁 鰹荒節仕立てわさび醤油味	わかめラーメン 香るお出汁 利尻昆布仕立てゆず胡椒塩味
めん	滑らかでコシのある、歯切れの良い丸刃のめんです。 (湯戻し時間:3分)	滑らかでコシのある、歯切れの良い丸刃のめんです。 (湯戻し時間:3分)
スープ	鰹荒節の風味を利かせた味わい深い醤油ラーメンスープです。アクセントとしてわさびの香りを加えることで、よりわかめと相性の良いお出汁を味わえる一杯に仕上げました。	昆布だしの旨みを利かせた味わい深い塩ラーメンスープです。アクセントとして柚子胡椒の香りを加えることで、よりわかめと相性の良いお出汁を味わえる一杯に仕上げました。
かやく	磯の香り豊かなわかめ、ふんわりと食感の良い麩、風味の良いごまを加えて仕上げました。	磯の香り豊かなわかめ、スープを吸ってジューシーな麩、彩りの良いねぎを加えて仕上げました。
パッケージ	背景とメニュー、「香るお出汁」ロゴを和柄で表現し、上質な雰囲気を感じる統一感のあるパッケージに仕上げました。	

【商品概要】

商品名	わかめラーメン 香るお出汁 鰹荒節仕立てわさび醤油味	わかめラーメン 香るお出汁 利尻昆布仕立てゆず胡椒塩味
内容量	71g (めん 60g)	71g (めん 60g)
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 40969 2	49 01071 40971 5
ITFコード	1 49 01071 40969 9	1 49 01071 40971 2
ケース JANコード	49 01071 40970 8	49 01071 40972 2
希望小売価格	236 円 (税抜価格)	
個装サイズ	140×140×77mm	
段ボールサイズ	431×290×161mm	
個装重量	89g	90g
ケース重量	1.3g	1.3kg