

NEWS RELEASE

老舗の伝統と技で愉しむ“日本のおもてなし”をテーマにしたカップめん！
京都祇園の老舗「原了郭」の“黒七味”で贅沢に仕立てた一杯！

日本のおもてなし 黒七味仕立ての中華そば／黒七味仕立てのうどん

2026 年 11 月 2 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 11 月 2 日より、「日本のおもてなし 黒七味仕立ての中華そば／黒七味仕立てのうどん」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① 老舗の伝統と技で愉しむ“日本のおもてなし”をテーマにしたカップめんが新発売！
- ② 1685 年創業の京都祇園の老舗「原了郭」が監修！一子相伝の技で受け継がれてきた薬味“黒七味”で贅沢に仕立てた一杯！

- 商 品 名：日本のおもてなし 黒七味仕立ての中華そば／黒七味仕立てのうどん
- 発 売 日：2026 年 11 月 2 日（月）
- 発 売 地 区：全国
- 希望小売価格：255 円（税抜）

近年、国内外で改めて注目を集める日本の伝統や文化。そんな日本の魅力をお届けする「日本のおもてなし」をテーマにした一杯を開発しました。1685 年創業の京都祇園の老舗「原了郭」監修のもと、当商品のために開発した「黒七味入り調味油」を加えることで、焙煎素材の香ばしさと山椒の爽やかな香り、後から広がる辛みが織りなす奥深い味わいを堪能いただけます。

【商品特長】

商 品 名	日本のおもてなし 黒七味仕立ての中華そば	日本のおもてなし 黒七味仕立てのうどん
め ん	適度な弾力と滑らかさを併せ持っためんです。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)	適度な弾力と喉越しの良さを併せ持ったうどんです。 (湯戻し時間:3分)
ス ー プ	ポークやチキンをベースに、ガーリックやジンジャー等の香味野菜の旨みを加えたコクのある醤油スープです。別添の黒七味入り調味油を加えることで、黒七味の風味が広がり飽きの来ない一杯に仕上げました。	醤油をベースに、鰹やホタテ、昆布等の旨みを加えた優しい味わいの和風スープです。別添の黒七味入り調味油を加えることで、黒七味の風味が広がり飽きの来ない一杯に仕上げました。
か や く	食感の良い大豆そぼろ、彩りの良いなると、ねぎを入れました。	食感の良い大豆そぼろ、彩りの良いかまぼこ、ねぎを入れました。
パッケージ	黒と白の対比を活かした基調色に、「黒七味」の力強い筆文字と7種の素材をイメージしたイラストをあしらひ、和の世界観のなかに日本の老舗が持つ伝統や趣を表現した、上質感あふれるデザインに仕上げました。	

【商品概要】

商 品 名	日本のおもてなし 黒七味仕立ての中華そば	日本のおもてなし 黒七味仕立てのうどん
内 容 量	57g (めん 50g)	57g (めん 50g)
荷 姿	12食×1	
JAN コード	49 01071 41091 9	49 01071 41093 3
ITF コード	1 49 01071 41091 6	1 49 01071 41093 0
ケース JAN コード	49 01071 41092 6	49 01071 41094 0
希望小売価格	255 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	87g	87 g
ケース重量	1.2kg	1.2kg

<参考情報>

■「原了郭」について

1685 年(貞享二年)創業、340 年以上の歴史を持つ京都祇園の老舗。

創業者は、赤穂義士四十七士の一人・原惣右衛門元辰（はらそうえもんもととき）の子で、出家後の法名「了郭」を店名とした。

赤穂義士ゆかりの歴史を持ち、代々、一子相伝の技と暖簾を守り続けている。

■「黒七味」について

黒七味の原料は、白ごま、唐辛子、山椒、青のり、けしの実、黒ごま、麻の実の7種類。一部の原料を乾煎りし、細かく挽いた後、全てを合わせて丁寧に揉み込むことで焦げ茶色に仕上がります。焙煎の香ばしさと山椒の爽やかな香り、後から来る唐辛子の辛味が特徴です。