

2023年8月21日

～米久と菊水コラボ ラーメン誕生！～ お鍋の旨みがぎゅーっと染み込む「鍋用寒干しラーメン」新発売！

米久株式会社(静岡県沼津市)は、株式会社菊水(北海道江別市)とコラボした、そのまま好みの鍋に入れるだけで便利な「鍋用寒干しラーメン」を発売し、精肉売り場で鍋までをご提案いたします。

ポイント1 米久×菊水のコラボ商品

伊藤ハム米久ホールディングスグループの「米久」と北海道の麺メーカー「株式会社菊水」のコラボ商品です。

菊水の麺とコラボすることで、秋冬における精肉部門にて、弊社鍋商材と合わせたクロスマーチャンダイジング展開を目指します。

ポイント2 乾麺なのにまるで生麺食感

本品最大の特徴は食感。生麺をそのまま熟成&乾燥させたこだわりの「寒干し麺」で煮込んでも伸びにくく、つるつる&もちもち食感をお楽しみいただけます。煮込み時間によって麺のコシ加減が変化する点もポイントです。

ポイント3 常温保存&鍋1回分使い切りタイプ

常温保存可能で、賞味期限は150日ありますので、おうちでのストック品としてもおすすめです。

鍋1回分の使い切りサイズとなっています。



【商品イメージ：旨辛韓国チゲ(左)と鶏塩鍋(右)の2種ランダム包材】

●おいしい召し上がり方●
※やけどには充分にご注意ください。

※鍋つゆは付いておりません。
お好みの鍋つゆをお使いください。

沸騰した鍋つゆに鍋用寒干しラーメンを入れ、下記の時間を目安に煮込んでください。

麺のコシレベル	
煮込み時間で麺のコシ感が変化します。 5～10分がおすすめ!	
5分	ぷりっとアルデンテ食感
10分	つるつる&もちもち
15分	味しみしみ柔らかめ

※煮立ってききましたら麺が切れな
いよう、時々麺をほぐしてくだ
さい。
※つゆが少ないとめんが戻りが悪
くなりますのでご注意ください。
つゆが少ない時は、つゆを足し
てください。

【召し上がり方：本体裏面に記載】

商品名・量目	鍋用寒干しラーメン 70g
発売日	2023年8月21日
発売地区	全国
参考小売価格	170円(税込)
保存温度	常温

本リリースに関するお問い合わせ先	伊藤ハム米久ホールディングス株式会社 広報チーム 北垣、板倉 Tel 03-5723-6889 e-mail press@ihyq.co.jp
商品に関するお問い合わせ先	米久株式会社 お客様相談室 Tel 0120-409-109
米久ホームページ URL 米久-e ショップ	https://www.yonekyu.co.jp/ https://www.yonekyu.co.jp/shop.html