

NEWS

秋冬限定

話題の“シビれる辛さの味丸”と帰ってきた“石川県のソウルフード”の味丸

「煮込みラーメン® 麻辣味」 「煮込みラーメン® とり野菜みそ味」発売

株式会社 永谷園(社長:五十嵐 仁、東京都港区)は、鍋で野菜や肉と一緒に煮込んで作るラーメン「煮込みラーメン しょうゆ味」、「同 みそ味」、「同 コクうま鶏塩ちゃんこ風」に加え、昨年的好评を受けて今年も石川県ご当地グルメとコラボした「煮込みラーメン とり野菜みそ味」(税抜 368 円)を北海道で 2019 年 8 月 5 日(月)、その他の地域では 2019 年 8 月 19 日(月)より発売いたします。さらに、シビれる辛さがクセになる「煮込みラーメン 麻辣味」(税抜 348 円)を北海道で 2019 年 8 月 5 日(月)、その他の地域では 2019 年 10 月 7 日(月)より発売いたします。

開発経緯

「煮込みラーメン®」は鍋料理のように“野菜がたっぷり食べられる”、“家族団らんの場ができる”というコンセプトが支持され、2003 年の再発売以来、秋冬の定番商品として幅広い世代のお客様にご好評をいただいております。

今回は花椒の香りとシビれる辛さで話題の「麻辣味」とそして昨季限定メニューで過去最高の売上を記録した石川県ご当地グルメとのコラボメニュー「とり野菜みそ味」を今季も発売することになりました。

これまでとは一味違った“シビれる辛さ”の麻辣味と、麺や野菜と合うよう旨みとコクを加えてやさしい味わいに仕上げたとり野菜みそ味を発売することで、鍋市場の更なる活性化を図ってまいります。



商品特長

- ・生麺を 2 日かけてじっくり乾燥させて作った“煮込んでも伸びにくい麺”と調味ソースがセットになったラーメンです。
- ・鍋料理のようにご家庭で用意した野菜や肉と、本商品を鍋で煮込んで作る手軽な調理法です。
- ・各メニュー(※「とり野菜みそ味」除く)の天面にアレンジメニューを掲載し、入れる野菜や具材を変えるだけで幅広くお楽しみいただける本シリーズの特長をお伝えしています。

【麻辣味】

- ・にんにくの効いた味噌をベースに、唐辛子の辛さ、花椒のシビレをしっかり感じられるクセになる味わいです。
- ・もやしや豚バラ肉、キャベツ、ニラ、にんじんがおすすめの具材ですが、キャベツの代わりに白菜入れてもお楽しみいただけます。
- ・ごま油や一味唐辛子を入れてもおいしくお召し上がりいただけます。
- ・♫はごはんとお卵で作る旨辛雑炊がおすすめです。

【とり野菜みそ味】

- ・『まつや「とり野菜みそ」』を 20% 使用(みそに占める割合)し、さらに麺・野菜と合うように、醤油もろみやにんにく等で、旨みとコクを加えました。
- ・キャベツや豚バラ肉、長ねぎ、玉ねぎ、にんじん等がおすすめの具材ですが、もやしやシメジなど、お好みの具材でお楽しみいただけます。



【しょうゆ味】

- ・かくし味に魚介系の風味を効かせ、醤油の旨みを活かしています。
- ・もやしときのこで作る「スタミナ煮込みラーメン」もおすすすめです。

【みそ味】

- ・数種の味噌や豆板醤などをブレンドした深みのある濃厚なみそ味です。
- ・もやしときのこで作る「味噌バター煮込みラーメン」もおすすすめです。

【こくうま鶏塩ちゃんこ風】

- ・鶏ベースのスープにほたての旨味を加えた、まろやかで深い味わいです。
- ・もやしとコーンで作る「ちゃんぽん風煮込みラーメン」もおすすすめです。

【とんこつ味】

- ・くせの少ないまろやかなコクのあるとんこつスープに、マー油でアクセントをつけました。
※マー油: ニンニクを揚げた油で、香ばしいニンニクの香りが特徴です。
- ・もやしときのこで作る「水炊き風煮込みラーメン」もおすすすめです。

商品概要

商品名	煮込みラーメン 麻辣味
表示内容量	304g(めん 90g×2袋、調味ソース 62g×2袋)
荷姿	6P×4B
希望小売価格	税抜 368円
賞味期間	9ヶ月
発売地区	北海道…2019年8月5日(月)
発売年月日	其他地区…2019年10月7日(月)

商品名	煮込みラーメン しょうゆ味	煮込みラーメン みそ味	煮込みラーメン こくうま 鶏塩ちゃんこ風	煮込みラーメン とんこつ味	煮込みラーメン とり野菜みそ味
表示内容量	294g(めん 90g×2袋 調味ソース 57g×2袋)	308g(めん 90g×2袋 調味ソース 64g×2袋)	294g(めん 90g×2袋 調味ソース 57g×2袋)	297g(めん 90g×2袋、 調味ソース 58.5g×2袋)	304g(めん 90g×2袋、 調味ソース 62g×2袋)
荷姿	6P×4B				
希望小売価格	税抜 368円				
賞味期間	9ヶ月				
発売地区	北海道…2019年8月5日(月)				
発売年月日	其他地区…2019年8月19日(月)				

お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先: (株)永谷園 お客様相談室

Tel. 0120-919-454

報道各位からのお問い合わせ先: (株)永谷園ホールディングス 広報部

Tel. 03-3432-2519