

NEWS

春夏限定

冬の「煮込みラーメン®」だけじゃない！

麺 × 野菜 で季節を問わず家族団らんを楽しもう！

「わが家の鉄板鍋 焼ラーメン 醤油とんこつ味」、 「同 焼ちゃんぽん 海鮮しお味」新発売

株式会社 永谷園(社長:成田 健一、東京都港区)は、フライパンやホットプレートを使って野菜や肉と一緒に“焼きながら煮る”汁気の少ないラーメン「わが家の鉄板鍋 焼ラーメン 醤油とんこつ味」、「同 焼ちゃんぽん 海鮮しお味」(税抜 398 円)を 2023 年 3 月 6 日(月)より発売いたします。当社の秋冬限定商品として人気の高い「煮込みラーメン®」の「麺と一緒に野菜が食べられる」ポイントはそのままに、春夏の時期も家族団らんができる“鉄板メニュー”を提案することで市場の活性化を図ってまいります。

➤ 家族団らん料理は鍋だけにあらず！

季節を問わず、みんなで一緒に食べられる鉄板メニュー

- 野菜がおいしく食べられる！ 相性抜群のヒミツは“麺”にあり
- “焼いて煮るだけ”の簡単調理で、忙しい平日も“鉄板”の献立に！



開発経緯

当社の秋冬限定商品である「煮込みラーメン®」は、野菜がたっぷり食べられる“鍋×ラーメン”というハイブリッドな商品かつ家族団らんの場の定番メニューとして、子育て世帯を中心に幅広い世代のお客様からご好評をいただいております。そこで寒い季節だけでなく、一年を通じてこのコンセプトを楽しんでもらうことはできないかを検討した結果、①鍋料理のようにみんなで楽しめて、②野菜が苦手なお子さまも最後までおいしく食べられるメニューとして、ホットプレートでも調理ができ、世代問わず人気のラーメンを汁気少なめで春夏仕様にした本シリーズが誕生しました。

伸びにくいだけじゃない！野菜をやわらかくする“二夜干し麺”のヒミツ

本シリーズの麺は、「煮込みラーメン®」と同じ“二夜干し麺”を使用しています。生麺を約 2 日間かけてじっくり乾燥させる製法で、時間が経っても伸びにくいのが特長です。また、麺と具材と一緒に調理することで野菜がやわらかくなり、さらにとろみのあるソースで包み込むので、野菜が苦手なお子さまも食べやすくなっています。実際に、類似品質である「煮込みラーメン®」は「子供が苦手な野菜を食べてくれた」といったお声をいただいております。本シリーズもこのポイントを活かした品質に仕上げています。

忙しい時こそ役立つ鉄板メニュー！作っている間も家族でコミュニケーション♪

必要な材料を焼く→煮るだけの簡便さで、フライパンだけでなくホットプレートでも調理できるので、ごはんを作っている時間も家族団らんの場としてお使いいただけます。休日利用はもちろん、忙しさに追われがちな平日の昼食・夕食の献立にもおすすめです。

商品特長

- ・“伸びにくい麺”と調味ソースがセットになった、家族みんなでお楽しみいただける汁気の少ないラーメンです。
- ・野菜や肉と一緒に本品を焼いて煮るだけの手軽さで、ホットプレートでもフライパンでも調理することができます。
- ・とろみのあるソースが麺と一緒に野菜を包み込み、食べやすくしてくれるので、“子供に野菜を食べてほしい”悩みを解決します。

【焼ラーメン 醤油とんこつ味】

- ・醤油、豚骨ベースにチキンエキスを加え、お子さまも食べやすいマイルドな味わいです。
- ・トッピングに卵や紅生姜、焼海苔を加えるのもおすすめです。

【焼ちゃんぽん 海鮮しお味】

- ・たら、えび、イカの旨味を効かせた味わいです。
- ・かまぼこやシーフードを加えて食感や見た目にアクセントをつけたり、お酢をかけてさっぱりとした味わいを楽しんだりするのもおすすめです。

商品概要

商品名	わが家の鉄板鍋 焼ラーメン 醤油とんこつ味	わが家の鉄板鍋 焼ちゃんぽん 海鮮しお味
表示内容	250g (めん 90g×2袋、 調味ソース 35g×2袋)	244g (めん 90g×2袋、 調味ソース 32g×2袋)
荷姿	6P×4B	
希望小売価格	税抜 398 円	
賞味期間	9ヶ月	
発売地区 発売年月日	2023年3月6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