

NEWS

秋冬期間限定

鍋の季節にぴったり！ 野菜がたっぷり食べられる、家族団らんのラーメン

毎年人気の「煮込みラーメン」シリーズに驚きの新メニュー!!

NEW 「白い煮込みラーメン ミルクシーフード味」

株式会社 永谷園(社長:永谷 泰次郎、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」に加えて、牛乳で仕上げる新メニュー「白い煮込みラーメン ミルクシーフード味」(税込 347円)を北海道で2014年8月4日(月)、その他の地域では2014年8月18日(月)より秋冬期間限定で発売いたします。また、九州地区限定メニュー「煮込みラーメン とんこつ味」を、ご好評につき本年も九州地区で2014年8月18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。「しょうゆ味」、「みそ味」、「コクうま鶏塩ちゃんこ風」の定番メニューに加え、今年は何と本シリーズ初の牛乳で仕上げる「ミルクシーフード味」を新発売いたします。お子様も大好きなミルクベースのまろやかなスープに、シーフード風味を効かせた食欲そそる味わいです。また、九州地区限定で発売しご好評いただいている「とんこつ味」は本年も地域限定で発売いたします。今秋冬もご家族で楽しめる商品として、鍋シーズンを盛り立ててまいります。



商品特長

- ・生麺を2日かけてじっくり乾燥させて作った“煮込んでもコシがある麺”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、魚などと、本商品を鍋で煮込んで作る手軽な調理法です。
- ・本商品の特長をわかりやすく伝えるためパッケージをリニューアルし、さらに人気力士 遠藤関に初めてパッケージにご登場いただきました。
- ・【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。
- ・【みそ味】・・・味噌や豆板醤などをブレンドし、味に深みと香りを出しました。
- ・【コクうま鶏塩ちゃんこ風】・・・鶏ベースのスープに貝柱の旨味を加えた、まろやかで深い味わいです。
- ・【白い煮込みラーメン ミルクシーフード味】<<NEW>>
 - ・・・牛乳 100ml(2人前の場合)を仕上げに加え、あさり等の魚介のうまみとやさしいコクのあるミルク感が楽しめます。アクセントに“にんにく”や“こしょう”を効かせ、ラーメンとの相性の良いスープに仕立てました。
- ・【とんこつ味(九州地区限定)】・・・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。

作り方(2人前) ※4人前で作る場合は加熱時間、牛乳の量(「ミルクシーフード味」)が変わります。

- ① お鍋にお湯を沸かし、肉や魚、麺、野菜を順に入れ、ふたをして約4分待つ。
- ② 麺をほぐし、調味ソースを入れ、ふたをせずに約3分煮込んで、でき上がり。
(「ミルクシーフード味」の場合は、「調味ソース」と一緒に牛乳(100ml)を入れます)

商品概要

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 コクうま 鶏塩ちゃんこ風	《NEW》 白い煮込みラーメン ミルクシーフード味	《九州地区限定》 煮込みラーメン とんこつ味
表示内容量	314g(めん 90g×2袋 調味ソース 67g×2袋)	328g(めん 90g×2袋 調味ソース 74g×2袋)	314g(めん 90g×2袋 調味ソース 67g×2袋)	314g(めん 90g×2袋、 調味ソース 67g×2袋)	316g(めん 90g×2袋、 調味ソース 68g×2袋)
荷姿	6P×4B				
希望小売 価格	税込 347円				
賞味期間	6ヶ月				
発売地区 発売年月日	北海道…2014年8月4日(月) 其他地区…2014年8月18日(月)				九州地区 2014年8月18日(月)

※九州地区：福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県

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 広報室 Tel. 03-3432-2519