

# NEWS

秋冬期間限定

たっぷり野菜で、鍋しよう♪

## 今季限定「煮込みラーメン® 担々麺風」

株式会社 永谷園(社長:飯塚 弦二郎、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、今季限定メニュー「煮込みラーメン 担々麺風」(税抜348円)を北海道で2017年8月7日(月)、その他の地域では2017年8月21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」は、九州地区で2017年8月21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、今季限定メニューとして麺メニューで人気の担々麺をイメージした「担々麺風」を発売いたします。また、各メニュー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。



### 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。
- ・【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」もおすすめです。
- ・【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。  
もやしときのこで作る「味噌バター煮込みラーメン」もおすすめです。
- ・【コク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」もおすすめです。
- ・【担々麺風】《今季限定》・・・味噌をベースにねりごまのコクを加え、花椒の風味を効かせたピリッと辛い本格的な味わいです。  
もやしとひき肉が、おすすめの具材です。  
牛乳を入れて作る「濃厚担々麺風」アレンジもおすすめで、コクがアップします。
- ・【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。  
もやしときのこで作る「水炊き風煮込みラーメン」もおすすめです。

## 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	《今季限定》 煮込みラーメン 担々麺風	《九州地区限定》 煮込みラーメン とんこつ味
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)	311g(めん 90g×2袋、 調味ソース 65.5g×2袋)	297g(めん 90g×2袋、 調味ソース 58.5g×2袋)
荷姿	6P×4B				
希望小 売格	税抜 348 円				
賞味期間	6ヶ月				
発売地区 発売年月日	北海道…2017年8月7日(月) 其他地区…2017年8月21日(月)				九州地区 2017年8月21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)永谷園ホールディングス 広報部

Tel. 03-3432-2519