

NEWS

ラーメンでカルシウムを摂取しよう 「煮干しラーメン 醤油味」

株式会社 永谷園ホールディングス(社長:永谷 泰次郎、東京都港区)のグループ会社 藤原製麺株式会社(社長:柴田 滋、北海道旭川市)は、1杯に1/3日分のカルシウム(240mg)含有の即席袋麺「煮干しラーメン 醤油味」(税抜147円)を2019年3月4日(月)より全国で発売いたします。スープ1杯にカルシウムが240mg含まれており、1日に必要なカルシウム(650mg)の1/3日分を摂取できるラーメンです。健康感もあり、ラーメンとも相性の良い、煮干しを使用した本商品を発売することで、市場の活性化を図ってまいります。



商品特長

- ・1杯に1日に必要なカルシウム 650mg の1/3以上(240mg)含有の即席袋麺です。
 - ・煮干し味としょうゆベースを組み合わせた濃厚なスープです。
 - ・麺は、「北海道二夜干し麺」を使用しています。生めんを2日かけてじっくり乾燥させることで、“生めん”のような食感と風味を追求しました。
- その結果、「小麦らしい風味」と「強いコシ」が楽しめる麺に仕上がっています。

商品概要

商 品 名	煮干しラーメン 醤油味(1人前)
表 示 内 容 量	107.5g(めん 70g、スープ 37.5g)
荷 姿	10入×2合
希 望 小 売 価 格	税抜147円
賞 味 期 間	240日
発 売 年 月 日	2019年3月4日(月)
発 売 地 区	全国

藤原製麺(株)とは

藤原製麺(株)は、1948年に北海道旭川市で創業し、麺類「ひとすじ」に北海道を拠点として製造・販売を行う製麺メーカーです。「熊出没注意」、「北海道ラーメンシリーズ」など北海道ならではの商品を発売しています。2008年からは永谷園グループとなり、さらに積極的に商品開発を行っており、永谷園との共同開発商品も展開しています。

同社は『ラーメンの街』と言われる旭川市で、麺のおいしさにこだわり、幅広い麺商品を発売しています。生ラーメン・乾燥ラーメン・乾麺・生そば・ゆでうどん等のジャンルで商品展開しており、特に乾燥ラーメンでは生麺を2日かけてじっくり乾燥させる独自の製法でおいしさを追求しています。北海道を代表するブランドとして、お土産品などでも広くご愛顧いただいております。

【藤原製麺 代表商品】



お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先 : 藤原製麺(株) Tel.0120-26-5485
 報道各位からのお問い合わせ先: 藤原製麺(株) 総務部 中島 Tel. 0166-99-5485