

2012年(平成24年)10月23日

No.64-43

3大ラーメン王、来年のラーメン界のトレンドを大胆予測

2013年は、「貝」と「焦がし」がブームに！！

明星 うま麺速報2013

貝の旨みが効いた焦がし醤油ラーメン

2012年11月19日(月)新発売

明星食品株式会社(社長:山東一雅)は、様々なメディアで活躍する歴代のラーメン王3人が、来年のラーメン界のトレンドを大胆に予測し、味づくりを監修した、タテ型BIGサイズカップめん『明星 うま麺速報2013 貝の旨みが効いた焦がし醤油ラーメン』を、2012年11月19日(月)に全国で新発売いたします。



今回の新製品は、各メディアで活躍する山本剛志氏、小林孝充氏、青木誠氏の3名の歴代ラーメン王監修のもと、次のラーメン界のトレンドを予測、それを商品化し、発信する企画シリーズ第二弾です。

今回、ラーメン王3人が注目した素材は、「貝」。ホタテ、アサリ、ハマグリ旨みが凝縮したスープに、焦がし醤油でアクセントを付けた、こだわりの一杯です。つけ麺がラーメン界の話題を集め、

魚介系スープを売りにするお店が、多くのメディアに取り上げられている中、挑戦的に新たなおいしさを求める有名店が現れています。なかでも「貝だし」に注目し、貝独特の旨みを活かしたお店の新メニューが、ラーメンフリークの間で評価を集めています。ラーメン王3人は、注目素材のホタテ、アサリなどの「貝」の旨みにプラスして、焦がし醤油の風味にこだわり、来年のラーメン界のトレンドを予測し、メニュー化を試みました。表面が滑らかで中心部がソフトなノンフライ中太麺に貝の旨みが効いたスープが絡みつく、新メニューです。具材には、ホタテ入り鶏肉そぼろや焦がし唐辛子を使用するなど、細部まで「貝」と「焦がし」を突き詰めた、ラーメンフリークの好奇心をくすぐる渾身の一杯に仕上げました。

■ 商品の概要

商品名	明星 うま麺速報2013 貝の旨みが効いた焦がし醤油ラーメン
内容量	88g(めん65g)
JANコード	4902881417693
荷姿	88g×12入=1 ケース
希望小売価格	190円(税別)
発売日及び発売地区	2012年11月19日(月)に全国で新発売

■ 商品の特長

- め ん : 表面につるみがあり中心はソフトな、しなやかなスチームノンフライ製法の中太麺です。
- ス ー プ : チキンをベースに、ホタテ、アサリの旨みを加えて、香味野菜とペッパーで味を調えた醤油味のスープです。ロースト醤油だれに生姜オイル、ハマグリオイルペースト、ロースト風味を加えたオイルを合わせた液体スープを別添しました。
- か や く : ホタテ入り鶏肉そぼろ、キャベツ、ネギ、ニンジン、焦がし唐辛子を組み合わせ、「貝」と「焦がし」をテーマにした具材です。

明星食品株式会社 お客様サービス室 0120-585-328

ホームページアドレス <http://www.myojofoods.co.jp/>