

2013年(平成25年)2月28日

No.64-72

全国の隠れたご当地ラーメンの美味しさをご紹介  
“21,000杯のラーメンを食べた男”が唸った大分佐伯のパワフルな一杯

## 明星 大崎裕史の美味しさ新発見！

おいたさいき  
大分佐伯醤油豚骨ラーメン

2013年3月25日(月) 全国で新発売

明星食品株式会社(社長:山東一雅)は、ラーメン評論家大崎裕史氏おおさきひろしが監修したBIGサイズのタテ型カップめん『明星 大崎裕史の美味しさ新発見！ 大分佐伯醤油豚骨ラーメン』を、2013年3月25日(月)に全国で新発売いたします。



「明星 美味しさ新発見」シリーズは、“21,000杯のラーメンを食べた男”として知られるラーメン評論家の大崎裕史氏が、全国各地を食べ歩いたなかから隠れたご当地ラーメンの美味しさをご紹介するタテ型ノンフライカップめんです。

大分県佐伯市のご当地ラーメンは、胡椒・にんにくでインパクトをつけた濃厚醤油豚骨スープに食べ応えのある中太麺がからむ、とんこつラーメンの本場九州のなかでも際立ったパワフルさを特長としています。今回新発売する『明星 大崎裕史の美味しさ新発見！ 大分佐伯醤油豚骨ラー

メン』は、スチームノンフライ製法のもっちりした中太麺に胡椒・にんにくを効かせたパワフルな醤油豚骨スープを合わせ、“21,000杯のラーメンを食べた男”大崎氏を唸らせた佐伯ラーメンの美味しさを再現しました。

## ■ 商品の概要

商 品 名	明星 大崎裕史の美味しさ新発見！ 大分佐伯醤油豚骨ラーメン
内 容 量	89g(めん65g)
JANコード	4902881417808
荷 姿	89g×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	2013年3月25日(月)に全国で新発売

## ■ 商品の特長

- め ん : 表面がなめらかで、もっちりとした食感が特長の、九州では珍しいタイプのやや中太のノンフライ麺です。
- ス ー プ : 豚骨ベースに鶏の旨みを加え、黒胡椒・白胡椒で特長を付け、とろみのある大分佐伯の醤油豚骨スープを再現しました。醤油だれに脂(ラード・鶏油)とにんにく風味を効かせた特製の液体スープ付きです。
- か や く : チャーシューチップ、ごま、ネギ、もやしを取り合わせ、大分佐伯ラーメンの定番具材を表現しました。

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/>