2013年(平成25年)9月3日 No.65-35

21,500杯のラーメンを食べた男が唸った一杯! 塩と魚介にこだわり、海の旨味を凝縮したご当地ラーメン

明星 大崎裕史の美味しさ新発見! 瀬戸内今治塩ラーメン

2013年9月30日(月) 全国で新発売

明星食品株式会社(社長:山東一雅)は、"21,500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監修によるタテ型BIGサイズカップめん『明星 大崎裕史の美味しさ新発見! 瀬戸内今治塩ラーメン』を、2013年9月30日(月)に全国で新発売いたします。



『明星 大崎裕史の美味しさ新発見!』シリーズは、大崎裕史氏が全国各地のラーメン店を食べ歩くなかで見つけた、隠れたご当地ラーメンの美味しさを手軽に楽しむことができる商品です。

今治ラーメンは、"タオルの街"、"造船の街"として知られる瀬戸内・今治の地元食材にこだわり、「伯方の塩」のまろやかさと魚介の旨味を生かした美味しさが人気となっている塩ラーメンです。

今回の新商品『明星 大崎裕史の美味しさ新発見! 瀬戸内今治塩ラーメン』は、こだわりの原料「伯方の塩」や、いりこ・鯛などの海の旨味、レモンの風味をアクセントに加えて、ご当地ラーメンの美味しさをカップめんにしました。

■ 商品の概要

商品名	明星 大崎裕史の美味しさ新発見! 瀬戸内今治塩ラーメン
内 容 量	85g(めん65g)
JANコード	4902881426879
荷姿	85g×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9月30日(月)に、全国で新発売

■ 商品の特長

● め ん : ご当地今治ラーメンの麺質を意識した、しなやかで歯切れの良い スチームノンフライ製法の細めんです。

→ プ:鶏の旨味をベースに、ポーク、ガーリック、ジンジャーを加えて、いりこ、鰹、鯛、昆布などの魚介で特長を付け、「伯方の塩(焼塩)」を使用した海の旨味にこだわった塩味のスープです。鶏油ベースに、ジンジャーオイル、煮干しオイル、雑節オイルをブレンドした調味油付

きです。

か や く : チキンダイス、ナルト、キクラゲ、斜め切りねぎを彩りよく組み合わせ、 風味付けのアクセントとしてレモンピールグラニュールを加え、さわ やかな風味をプラスしました。

※レモンピールグラニュール

レモンの果皮を乾燥させ顆粒状にしたものです。

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/