

2020年(令和2年)8月4日

## 「明星 評判屋」減塩訴求ブランド売上 No.1\*を達成！

### 同ブランドから新商品 2 品が 8 月 31 日(月) 全国で新発売

※インテージ SRI 調べ 即席めん(袋麺・スナック麺) 市場 2015 年 4 月～2020 年 3 月  
累計販売金額 全国/全業態計(SM/CVS/DRUG)

明星食品株式会社(社長:三浦善功)が販売する「明星 評判屋」ブランドは即席めん市場における減塩訴求ブランドの中で、2015年4月～2020年3月の累計販売金額が No.1 になりました。

2020年「日本人の食事摂取基準の改定」で食塩相当量の1日摂取目標量\*1がさらに引き下げられ、消費者の減塩への関心も高まっています。

「明星 評判屋」は、うまみを重ねることでおいしく減塩した即席めんを、袋めんとカップめんで開催しています。2017年3月の汁なしカップめんの減塩化を皮切りに、袋めん、どんぶり型カップめんにも拡大、2019年9月には全アイテムでの減塩化を達成しました。

今回、評判屋ブランドからどんぶり型カップめん「明星 評判屋 重ねだしかきたまピリ辛塩ラーメン」と、汁なしカップめん「(同) だし醤油焼うどん」を、2020年8月31日(月)に全国で新発売します。



「明星 評判屋 重ねだしかきたまピリ辛塩ラーメン」は、ふんわりしたかきたまとパンチを効かせたピリ辛塩味のスープでやみつきになる旨さです。おいしさはそのままに塩分を 25%\*2 カットしました。

「(同) だし醤油焼うどん」は、うまみを重ねて仕上げただし醤油ソースと、もちもちとした麺が楽しめる焼うどん、おいしさはそのままに塩分を 30%\*3 カットしました。

※1:18歳以上男性 7.5g 未満、女性 6.5g 未満(厚生労働省「日本人の食事摂取基準 2020年版」より)

※2:2017年8月発売「明星 評判屋 わかめラーメン」との比較(製品 100g当たり)

※3:2019年12月発売「明星 一平ちゃん焼うどん だし醤油味」との比較(製品 100g当たり)

## ■ 商品の特長

<明星 評判屋 重ねだしかきたまピリ辛塩ラーメン>

め	ん	適度な締りと弾力のあるノンフライ麺です。	
ス	ー	鶏、野菜、昆布のだしでうまみを重ねたスープに、にんにくのアクセントとごま油を効かせたオイルでピリ辛に仕上げました。	
か	や	く	ふんわりしたかきたまとわかめを組み合わせました。

<明星 評判屋 だし醤油焼うどん>

め	ん	もちもちと弾力のある減塩した焼うどんです。		
ソ	ー	ス	鰹、鶏、豚のだしの旨みを重ねただし醤油味とまろやかな“五島灘の塩”を使用して減塩したソースです。  “五島灘の塩”:長崎五島列島の海域から汲み上げた海水由来のカリウム、マグネシウム、カルシウムなどのにがり成分豊富な海塩です。えぐみ、塩カドがなく、まろやかな味わいで素材のうまみを引き立たせます。	
ふ	り	か	け	アオサ、七味唐辛子、鰹節を組み合わせました。

## ■ 商品の概要

商 品 名	明星 評判屋 重ねだし かきたまピリ辛塩ラーメン	明星 評判屋 だし醤油焼うどん
内 容 量	63g(めん 55g)	103g(めん 90g)
J A N コ ー ド	4902881433464	4902881433440
荷 姿	63g×12 入=1 ケース	103g×12 入=1 ケース
希 望 小 売 価 格	オープンプライス	
発 売 日 及 び 発 売 地 区	2020年8月31日(月)に、全国で新発売	

■ 現在発売中の「明星 評判屋」

<袋めん>

明星 評判屋 重ねだし醤油ラーメン 5食パック	明星 評判屋 重ねだし味噌ラーメン 5食パック	明星 評判屋 重ねだし塩ラーメン 5食パック	明星 評判屋 重ねだし豚骨ラーメン 5食パック

<カップめん>

明星 評判屋 重ねだし わかめ醤油ラーメン	明星 評判屋 重ねだし わんたん塩ラーメン	明星 評判屋 重ねだし 野菜白湯タンメン	明星 評判屋 重ねだし かきたまうどん
明星 評判屋 重ねだし鶏南蛮そば	明星 評判屋 ソース焼そば	明星 評判屋 塩焼そば	