

2021年(令和3年)10月26日

マグマの如くドロドロと絡む唐辛子が激辛映え〜！
湧き上がる旨辛さがウマイ、人気沸騰中の“宮崎辛麺”を新発売

からめんやいちりん
明星 辛麺屋一輪監修 宮崎辛麺 50 辛

2021年11月22日(月) 全国で新発売

明星食品株式会社(社長:豊留昭浩)は、タテ型カップめん「明星 辛麺屋一輪監修 宮崎辛麺 50 辛」を、2021年11月22日(月)に全国で新発売します。



“宮崎辛麺”とは、唐辛子とにんにくの効いた激辛スープが辛くて旨い、宮崎県延岡市発祥といわれるご当地ラーメンです。ふわふわの卵、ニラの入った醤油ベースの激辛ラーメンは、くせになる味で全国的にブームとなっています。

本場宮崎県で人気の宮崎辛麺店「辛麺屋 輪」の東京進出店「辛麺屋 一輪」は、「輪」の最高辛さの「25 辛」よりも辛い「50 辛(マグマ)」までメニュー展開し、多くのメディアに取り上げられている注目店です。

今回の新商品は、「辛麺屋 一輪」監修の下、「50 辛」の宮崎辛麺を再現しました。本場宮崎辛麺のおいしさはそのままに、粗い唐辛子の粒がマグマの如くドロドロと麺に絡みつく激辛ラーメンです。スープ表面を真っ赤に染める大量の粗唐辛子が引き立てる辛さと、その辛さに負けないほどの旨味が湧き上がるスープに仰天すること間違いなしです。

<「辛麺屋 一輪」について>

宮崎発祥の辛麺を全国に広めるため「辛麺屋 輪」が東京向けに展開したお店です。本場の味わいはそのままに、土地柄に合わせたお店の雰囲気や豊富なメニュー展開で若者を中心に人気を集めています。

目黒店 東京都目黒区目黒1丁目4番8号 脇田ビル1階

水道橋店 東京都千代田区神田三崎町2-6-6 光建ビル1F

HP: <http://ichirin.jp/>



■ 商品の特長

め	ん	適度な弾力があり歯切れの良い食感の中細麺です。
ス	ー	豚と鶏のだしをベースに、にんにく、唐辛子でパンチのある醤油スープです。香味野菜(にんにくやニラ)を効かせた調味油をかけて仕上げます。
か	や	辛挽肉、卵、赤唐辛子、ニラを組み合わせました。スープ一面に広がり、麺に絡む50辛の唐辛子が特徴です。

■ 商品の概要

商	品	名	明星 辛麺屋一輪監修 宮崎辛麺 50辛					
内	容	量	97g(めん 75g)					
J	A	N	コード	4902881452915				
荷		姿	97g×12入=1ケース					
希	望	小	売	価格	220円(税別)			
発	売	日	及	び	発	売	地区	2021年11月22日(月)に、全国で新発売