明星食品 NEWS RELEASE

2025.1.17

“日本三大ラーメン”の「喜多方ラーメン」がカップめんとカップスープに！
毎日食べても飽きない「喜多方ラーメン坂内(ばんない)」監修の味わいをご自宅で。
「明星 喜多方ラーメン坂内 コク醤油ワンタン麺」「明星 喜多方ラーメン坂内監修 コク醤油ワンタンスープ」を 2025 年 2 月 10 日(月)に新発売

明星食品株式会社(社長:豊留昭浩)は、カップめん「明星 喜多方ラーメン坂内 コク醤油ワンタン麺」と、カップスープ「明星 喜多方ラーメン坂内監修 コク醤油ワンタンスープ」を、2025 年 2 月 10 日(月)に全国で新発売します。

コク深い味わいの醤油スープに、もちっとワンタン入り！
今日の気分はカップめん？それともカップスープ？

「喜多方ラーメン」とは、博多の豚骨ラーメン、札幌の味噌ラーメンと並んで“日本三大ラーメン”に数えられるご当地ラーメンで、水分を多く含みもちもちとして、縮れとコシがある「平打ち麺」が特徴です。今回は喜多方ラーメンを全国で広めているチェーン店「喜多方ラーメン坂内」監修により、お店のコンセプトである“毎日食べても飽きない味”をカップめんとカップスープで再現しました。

「明星 喜多方ラーメン坂内 コク醤油ワンタン麺」は、お店の人気メニューの一つ「喜多方わんたんラーメン」を商品化。特長の「もちもちとした平打ちの生めん」の食感を再現するために、独自技術を用いた新開発の麺を使用しました。スープは豚の旨みをベースにしたコク深い醤油の味わい

で、具材にノンフライワンタンと、お店の焼豚をイメージした四角い形の豚バラチャーシュー、ねぎを入れた、見た目にも満足感のある一杯です。

「明星 喜多方ラーメン坂内監修 コク醤油ワンタンスープ」は、同じく豚の旨みをベースにしたコク深い醤油スープに、ノンフライワンタンとダイス肉、ねぎ入りです。ダイス肉から出る肉の旨みやペッパー感により、おにぎりとも相性抜群です。

パッケージデザインは、どちらも東北の蔵の里と呼ばれる「喜多方」の街並みや、「喜多方ラーメン坂内」の店舗の外観を想起させる蔵模様を取り入れています。

その日の気分に合わせて、カップめんとカップスープを楽しんでください。

■商品特長

明星 喜多方ラーメン坂内 コク醤油ワンタン麺

麺　：もちもちとした食感の平打ちのノンフライ麺。

スープ：豚の旨みをベースに、豚とねぎの香味油を合わせたコク深い醤油スープ。

具　材：ノンフライワンタン、四角い形の豚バラチャーシュー、ねぎ。

※お詫びと訂正：1 月 17 日配信リリースに、「メンマ」と記載しておりましたが、メンマの表記は誤りでしたので削除いたしました。ご迷惑をおかけし、深くお詫び申し上げます。（2025 年 2 月 17 日追記）

明星 喜多方ラーメン坂内監修 コク醤油ワンタンスープ

スープ：豚と鶏をベースに胡椒と醤油で味を調えたスープに、チャーシューオイルとポークオイルを合わせた、豚の甘みが香るスープ。

具　材：ノンフライワンタン、ダイス肉、ねぎ。

■喜多方ラーメン坂内

株式会社麺食が運営する“毎日食べても飽きない味”がコンセプトの喜多方ラーメンのお店。
福島県喜多方市にある喜多方ラーメンの名店「坂内食堂」店主の協力によるのれん分けで、1988 年に第 1 号店をオープン。その後、店舗を拡大し、現在は首都圏を中心に国内外にも展開。

■商品概要

商品名	明星 喜多方ラーメン坂内 コク醤油ワンタン麺	明星 喜多方ラーメン坂内監修 コク醤油ワンタンスープ
内容量	108g（めん 70g）	21g
JAN コード	4902881412827	4902881432474
荷姿	108g×12 入＝1 ケース	21g×6 入×4 ケース＝1 梱
希望小売価格	328 円（税別）	185 円（税別）
発売日	2025 年 2 月 10 日（月）	
発売地区	全国	