

2025.4.1

デザイン専門学校の学生の発想から生まれた、無類のねぎ好きにおくるねぎまみれのラーメン。

「明星 東京デザイン専門学校コラボ ねぎらー 鶏塩ラーメン」を2025年4月21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 東京デザイン専門学校コラボ ねぎらー 鶏塩ラーメン」を、2025年4月21日(月)に全国で新発売します。

**MYOJO DESIGN PROJECT で東京デザイン専門学校の学生と共同開発
一面を覆いつくす3種のねぎが圧巻!な鶏塩ラーメン**



明星食品は2019年より、地域に根差した技術・知識・アイデアの積極的な共有の取り組みとして、また即席めんの新しい魅力・楽しみ方を発掘するために、デザイン起点の商品を開発する「MYOJO DESIGN PROJECT (明星 デザイン プロジェクト)」を、デザイン学校との産学連携で進めています。「MYOJO DESIGN PROJECT」第7弾は、学校法人原宿学園・東京デザイン専門学校と取り組み、学生が企画した121作品の中から選ばれた受賞作品を、タテ型カップめんとして商品化しました。

この商品は、ねぎに強い思い入れのある学生が、ねぎをもっと知ってもらいたいという思いから、「ねぎが好きで好きでたまらない」という無類のねぎ好きさんのために、ねぎまみれの商品として

考えたものです。ぜいたくに「斜めねぎ」「九条種ねぎ」「焦がしねぎ」の3種類のねぎがたっぷり入っており、湯戻し後にふたを開けたときに一面を覆うねぎに驚いていただけたと思います。スープも、鶏の旨みをベースにねぎオイルと、鶏油の甘い香りを効かせたねぎのおいしさを引き立てる鶏塩スープとなっており、ノンフライ麺とあわせてねぎとの相性ばっちりです。

最近、「偏愛グルメ」と呼ばれる「周りにどう思われようと好きでたまらない」ものにふりきったメニューがひそかに人気を集めていることもあり、ねぎ好き待望の商品となっています。ぜひ一度お試しください。

■商品特長

麺：表面はつるつとなめらかで中心はぎゅっと締まった弾むような食感のノンフライ麺。

スープ：ねぎの味わいを生かす、鶏の旨みをベースにしたシンプルな鶏塩清湯(とりしおちゃんたん)スープ。

別 添：チキンオイルをベースに、ねぎオイル、鶏油の甘い香りを効かせた特製オイル。

具 材：斜めねぎ、九条種ねぎ、焦がしねぎ。

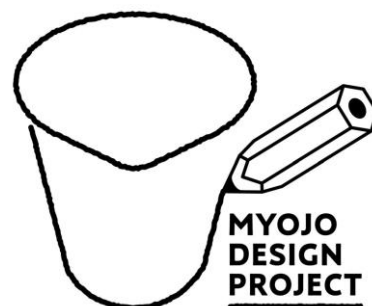
■MYOJO DESIGN PROJECT (明星 デザイン プロジェクト)

明星食品と学生による産学連携で、サステナブルな地域共生の形として商品開発を行うプロジェクトです。「あったらいいなと思う即席食品のデザインをしてください」という課題に対して、学生たちが企画するところから始まり、パッケージデザインまで手がける、今までの商品づくりのパターンとは違う「デザイン起点・発想からの商品づくり」です。

審査は、明星食品と学校側の審査員による加点式で行われ、一次選考で選ばれた作品は学生本人がプレゼンテーションを行う最終選考に進みます。最終選考ではパッケージデザインに加え、プレゼンテーション内容を含めて審査を行い、選ばれた優秀作品の中から商品化を検討します。

〈下記リンク先に、過去の商品化作品も含め MYOJO DESIGN PROJECT の詳細を掲載〉

https://www.myojofoods.co.jp/about/design_pj/



■学校法人原宿学園・東京デザイン専門学校

1966年創立。原宿にキャンパスを構えるデザイン・アート・マンガ・アニメを学べる総合デザイン専門学校。地元原宿と連携した「原宿デザインカリキュラム」や企業と連携する「企業コラボカリキュラム」など独自のカリキュラムによる高い専門性とキャリア教育により、プロの第一歩が確実に踏み出せる職業人を育成しています。

[所在地]東京都渋谷区千駄ヶ谷 3-62-8

<https://www.tda.ac.jp/>

■商品概要

商品名	明星 東京デザイン専門学校コラボ ねぎらー 鶏塩ラーメン
内容量	91g(めん 70g)
JAN コード	4902881405003
荷姿	91g×12 入=1 ケース
希望小売価格	278 円(税別)
発売日	2025 年 4 月 21 日(月)
発売地区	全国