

2020年8月26日

～好調な鯛だし、のどぐろだしに続く魚介系和素材らーめん～ 「まぐろだし醤油らーめん」を新発売

伊藤ハム株式会社は、好調な和素材らーめんシリーズより、魚介系和素材らーめん「まぐろだし醤油らーめん」を発売します。

【商品特長】

ポイント① 好調な和素材らーめん

和素材らーめんは2019年9月-2020年2月計で前期同期間比129.5%と発売以降好調に推移しています。(伊藤ハム調べ QPR:100人当たり購入金額推移(北海道除く全国)、2018年9月～2020年2月) そんな好調な和素材らーめんより、魚介の旨みがきた魚介系和素材らーめんの「まぐろだし醤油ラーメン」を発売します。

ポイント② まぐろ節のだしの旨み

まぐろ節でだしを取り、まぐろ粉末、まぐろエキスでだしの旨みに深みを出しています。まぐろ節の特長である繊細な風味を損なわない、白醤油で上品な味わいに仕上げています。

ポイント③ 和だしに合うこだわりの麺

北海道産小麦を100%使用し、ツルツル・もちもちとした平打ちタイプの麺です。



<既存品>



【商品名 & 内容量】 まぐろだし醤油らーめん 2人前 254g (めん重量90g×2)、スープ添付

【希望小売価格】 370円(+消費税) ※シリーズ他2品も同様

【発売地区】 全国

【発売時期】 2020年9月1日

本リリースに関するお問い合わせ先	伊藤ハム米久ホールディングス株式会社 総務部広報室 篠原、眞島 Tel:03-5723-6889 Fax:03-5723-2112
商品に関するお客様のお問い合わせ先	伊藤ハム お客様相談室 フリーダイヤル:0120-01-1186

※本資料は、東商記者クラブ、大阪商工記者会に配布します。