

2021年8月18日

～ 店舗限定メニューをいつでもご家庭で ～

らーめん山頭火 「青唐辛子仕立てのとんこつ塩」「ねぎ油まぜそば」を新発売

伊藤ハムグループの株式会社菊水（本社：北海道江別市、社長：種村洋一郎）は、北海道旭川発祥の「らーめん山頭火」シリーズより、店舗限定メニューの「青唐辛子仕立てのとんこつ塩」、店舗限定&期間限定メニューとして人気の「ねぎ油まぜそば」の2品を発売します。

【 商 品 特 長 】

ポイント① 店舗限定メニューが食べられる

「青唐辛子仕立てのとんこつ塩」は、店舗限定メニューとして人気の高いメニューです。豚骨白湯エキスをベースに、青唐辛子の辛味を付与することで清涼感のある味わいに仕上げています。

「ねぎ油まぜそば」は店舗限定&夏季限定メニューで、ポークエキスと醤油をベースに、ラードとねぎ油の風味を利かせたまるやかな味わいです。店舗では夏季しか食べられないメニューをご家庭でお召し上がりいただけます。

ポイント② らーめん山頭火発祥の地、旭川の生ラーメン

旭川ラーメンは低加水で練り上げた中細タイプのラーメンで、適度なコシと歯切れのある食感が特長です。スープとのからみをお楽しみいただけます。

ポイント③ 常温で30日の保存が可能

常温で保存できるので、冷蔵庫はススキリのままストックできます。



青唐辛子仕立てのとんこつ塩



ねぎ油まぜそば

- 【商品名 & 内容量】
- ・らーめん山頭火 青唐辛子仕立てのとんこつ塩 2人前 316g
(めん重量 110g × 2)、スープ添付
 - ・らーめん山頭火 ねぎ油まぜそば 2人前 306g
(めん重量 110g × 2)、たれ添付

【希望小売価格】 各 450 円 (税込)

【保存温度】 常温

【発売地区】 全国

【発売時期】 2021年9月1日

【らーめん山頭火】

1988年北海道旭川市に始まり、豚骨ラーメンの草分け的存在として国内13店・海外41店を構える人気店です。



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。