

2021年8月19日

～ 人気の和素材 国産飛魚^{とびうお}（あご）煮干しの旨み ～

「和素材シリーズ あごだし醤油ラーメン」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、和素材シリーズより「あごだし醤油ラーメン」を発売します。

【 商 品 特 長 】

ポイント① 国産あごだしの旨み

国産飛魚（あご）煮干しで取っただしに、国産飛魚煮干し粉末を合わせて、飛魚の風味をしっかりと、それでいて上品に引き立たせています。白醤油と濃口醤油のブレンドにより味の厚みを重ね、隠し味に北海道産昆布エキスを加えることで旨みを引き上げています。
※「あご」とは、九州北部から日本海側の地域で呼ばれている「飛魚^{とびうお}」の呼称です。

ポイント② 和だしに合う、こだわりの平打ち生めん

良質の北海道産小麦を100%使用し、ツルツル・もちもちとした食感に仕上げています。喉ごしの良さが味わえる平打ちタイプの生麺で、旨みのあるスープによく絡みます。



あごだし醤油ラーメン



既存品：鯛だし塩ラーメン

- 【 商品名 & 内容量 】 和素材シリーズ あごだし醤油ラーメン 2人前 244g
(めん重量 90g × 2)、スープ添付
- 【 希望小売価格 】 390円 (税込) (既存品も同様)
- 【 発売地区 】 全国
- 【 発売時期 】 2021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。