

2022年2月22日

～ 「つるん」として「もちもち」。たれによく絡む平打ち麺 ～

「札幌生ラーメン平打ち麺 2人前」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、「札幌生ラーメン平打ち麺 2人前」を発売します。

【商品特長】

※お薦めの関連商品

**ポイント① 「幅広、適度なウエーブ」だからアレンジ自在**

幅の広い平打ち麺で、製麺時に圧力をかけて強めにウエーブ（縮れ）を付けています。麺の食感は、「つるみ」ともちもちとした「コシ」「弾力」が際立っています。麺の舌ざわりも良いため、まぜ麺やラーメンなどいろいろな麺料理で活躍します。

ポイント② たれとの絡みが抜群

たれと良く絡むため、まぜ麺との相性抜群です。「まぜそばのたれ鶏油醤油※」とぜひ一緒にお召し上がりください。茹でた本品に「まぜそばのたれ鶏油醤油」を加えて混ぜるだけ。お好みでチャーシューやネギなどをトッピングすると、さらにおいしくお召し上がりいただけます。

【商品名 & 内容量】 ① 札幌生ラーメン平打ち麺 2人前 220g（めん重量 110g × 2）

② まぜそばのたれ鶏油醤油 66g ※関連商品

【希望小売価格】 ① 200円（税込）

② 140円（税込）

【保存温度】 ① 10℃以下 ② 常温**【発売地区】** 全国**【発売時期】** ① 2022年3月1日 ② 2022年4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、太田 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。