

2022年8月16日

～ 名店の味をご家庭でお楽しみいただけます ～
**「Shin. group 店主監修ど煮干しラーメン濃厚煮干し醤油味」、
「蜂屋 旭川醤油ラーメン」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：杉野邦彦）は、名店シリーズより、「Shin. group」店主監修の「ど煮干しラーメン濃厚煮干し醤油味」と、昭和22年創業旭川の老舗ラーメン店「蜂屋」の「旭川醤油ラーメン」の2品を発売します。

【商品特長】**ポイント①****札幌発の人気ラーメン・つけ麺店「Shin.group」店主が特別に作った一杯**

「ど煮干しラーメン濃厚煮干し醤油味」は豚骨ベースに煮干しの旨みをふんだんに加え、「煮干し感」を最大限に追求したスープと、麺粒・麺帯・麺線と三段階でしっかりと熟成させたコシと弾力のある中太ちぢれ麺が特長です。

ポイント②**また食べたくなる！「蜂屋」の味、焦がしラーードが生み出す香ばしい一杯**

「蜂屋 旭川醤油ラーメン」は豚骨ベースに魚介の旨みをきかせ、焦がしラーードで香ばしい味わいに仕上げたスープと、低加水で練り上げ、適度な歯ごたえと小麦の味わいを生かした中細ちぢれ麺が特長です。



① Shin.監修 ど煮干しラーメン濃厚煮干し醤油味

②蜂屋 旭川醤油ラーメン

【商品名 & 内容量】 ①Shin 監修 ど煮干しラーメン濃厚煮干し醤油味 2人前 366g
(めん 110g × 2)

②蜂屋 旭川醤油ラーメン 2人前 340g
(めん 110g × 2)

【希望小売価格】 各760円(税込)

【保存温度】 ①冷蔵(10℃以下) ②常温

【発売地区】 全国

【発売時期】 2022年9月1日

【Shin group】

「Shin. Group」は、札幌3店舗・道外2店舗を展開する煮干し系ラーメンのパイオニア的存在で、店主の音喜多氏は北海道でなじみの薄かった濃厚魚介つけ麺を広め、東京のつけ麺の有名店や小樽の人気ラーメン店での修行を経て、2008年に「つけめん shin.」（札幌市）をオープンして独立を果たしています。



【蜂屋】

「蜂屋」は昭和22年創業旭川の老舗ラーメン店で、魚介の旨みと焦がしラーードが特長の醤油ラーメンをメインとしている地元で愛されるラーメン店です。「蜂屋」の屋号は創業者の加藤枝直氏が蜂蜜を使用したアイスクリーム店を開業した際、“蜂は必ず巣に帰ってくることから、地元で愛され人が集うことを願う”店名を「蜂屋」としたことが由来です。



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 広報 IR 室 広報チーム 北垣、眞島 Tel:03-5723-6889 Fax:03-5723-8618
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。