

2023年7月10日

～ 北海道のみで製造しているこだわりの麺 ～

## 菊水は本場の札幌ラーメンで、スープなし中華麺市場 No.1※1

株式会社菊水（本社：北海道江別市、社長：春名公喜）は、札幌ラーメンシリーズにおいて「スープなし中華麺市場」のメーカーシェア No.1 を獲得しました。7月より順次、対象商品5品のパッケージにメーカーシェア No.1 アイコンを記載します。

※1：22年4月～23年3月金額集計（全国） スープなし中華麺市場 メーカー別 菊水調べ【(株)マクロミルQPRデータより】

### 【商品特長】

#### ポイント① おかげさまでメーカーシェア No.1※1

菊水は、札幌ラーメンシリーズで「スープなし中華麺市場」のメーカーシェア No.1 を獲得しました。3種類ある麺の太さの違いでスープに合わせた楽しみ方ができ、ライフスタイルに合わせて選べる、2～4人前の商品を取り揃えています。

※1：22年4月～23年3月金額集計（全国） スープなし中華麺市場 メーカー別 菊水調べ  
【(株)マクロミルQPRデータより】



#### ポイント② 日本三大ラーメンの一つ、本場北海道発のこだわり熟成麺です

北海道で作られている札幌ラーメン※2 シリーズは、製造工程の三段階で40時間以上熟成させたこだわりの熟成麺です。日本三大ラーメンといわれる札幌ラーメン特有の、コシと弾力をお楽しみいただけます。

※2：「本場」等と表示できる札幌ラーメンの基準は「北海道で製造されたもの」「原料小麦粉タンパク質11%以上、灰分0.38%以下の小麦粉」「熟成時間：3℃以上、10℃以下の保管室で40時間以上」



【商品名&内容量&希望小売価格】	・北海道発札幌生ラーメン 四人前	440 g	: 360 円 (税込)
※パッケージ変更対象品	・味わいづくり札幌生ラーメン 三人前	330 g	: 290 円 (税込)
	・味わいづくり札幌生ラーメン 2人前	220 g	: 200 円 (税込)
	・北海道発札幌細切り生ラーメン 四人前	440 g	: 360 円 (税込)
	・味わいづくり細切り札幌生ラーメン 三人前	330 g	: 290 円 (税込)

【保存温度】 10℃以下

【発売地区】 全国

【切り替え時期】 2023年7月1日より順次

【札幌ラーメンシリーズの製法のこだわり】

良質な小麦粉を使用し、製造工程の三段階（麺粒・麺帯・麺線）で合計約 40 時間以上熟成させることで、札幌ラーメンの特徴である強いコシと弾力のある食感に仕上げています。

第一段階は、小麦とかん水を練り合わせ、麺のもと「麺粒」を作り熟成させます。第二段階は熟成した麺粒をローラーで伸ばし「麺帯」を作り、小麦粉の中のグルテンというねばりやコシを出す成分が十分に働くように熟成させます。最後の第三段階では麺帯をラーメンの厚さまで薄くのばし、切り刃でラーメンの太さと長さに切り「麺線」になり、その麺線も熟成をさせます。



※伊藤ハム株式会社は、株式会社菊水の商品を販売しています。

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	菊水 お客様相談室 フリーダイヤル:0120-86-9941

※本資料は、東商記者クラブ、大阪商工記者会に配布します。