

2023年8月22日

～ 名店監修の味でいただく、麺と鍋つゆがセットのラーメン鍋 ～

「さっぽろ純連監修 ラーメン鍋」シリーズを新発売

株式会社菊水（本社：北海道江別市、社長：春名公喜）は、寒い日や忙しい日に便利な札幌の有名ラーメン店「さっぽろ純連」監修の「さっぽろ純連監修 野菜と煮込んでラーメン鍋 辛味噌つゆ付」、「さっぽろ純連監修 野菜と煮込んでラーメン鍋 旨塩つゆ付」を発売します。

【商品特長】

ポイント①

さっぽろ純連監修のこだわりラーメン鍋をお手軽に

「ラーメン鍋」シリーズは麺と鍋つゆがセットになっており、野菜と一緒に煮込むだけで一つの鍋で簡単に具沢山ラーメン鍋ができあがります。

ポイント②

味はさっぽろ純連一押しの辛味噌と旨塩

「辛味噌」は、白味噌をベースに唐辛子など数種の香辛料を加えた中辛タイプです。「旨塩」は、ポークエキスの旨みと香味野菜で風味豊かな味わいに仕上げています。

ポイント③

煮込んでも、ゆで伸びしにくい寒干し製法麺

麺は、じっくり熟成させた生麺を非加熱で乾燥し、小麦本来の旨みを封じ込めています。ゆで伸びが遅く、時間がたっても生ラーメンのようなコシと弾力のある、のど越しの良さが特長です。賞味期限は常温90日なので、常温でストックができ献立に困った時にも便利な商品です。



①



調理例

味噌にポークの旨みを合わせ、唐辛子、生姜、にんにくで味にメリハリをつけ、隠し味に山椒を加えて香辛料の風味立ちが感じられる味わいです。



②



調理例

ポークの旨みに、もやし、にんにくなどの炒め野菜の風味を付けて、隠し味に煮干し、椎茸の味わいを合わせました。

- 【商品名 & 内容量】 ①さっぽろ純連監修 野菜と煮込んでラーメン鍋 辛味噌つゆ付 1～2人前（鍋1回分）
②さっぽろ純連監修 野菜と煮込んでラーメン鍋 旨塩つゆ付 1～2人前（鍋1回分）

【希望小売価格】 各350円（税込）

【保存温度】 常温

【発売地区】 全国

【発売時期】 2023年9月1日

【さっぽろ純連】

昭和 39 年創業の「さっぽろ純連」は、濃厚系札幌ラーメンの歴史を語る上では欠かせない有名店です。店の特長である濃厚スープの表面を覆うラードが熱をとじ込め、最後まで熱々のおいしさを味わえるのが人気の秘密です。



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。