

2023年8月22日

～ 北海道産小麦と国産米粉を使った しなやか食感の生ラーメン ～

 「小麦とお米のしなやか^{らーめん}拉麺」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、日本の穀物である北海道産小麦と国産米粉を使用した「小麦とお米のしなやか^{らーめん}拉麺」を発売します。

【商品特長】
ポイント① 日本^の穀物を使用した、こだわりの生ラーメン

麺は、北海道産小麦に国産米粉を30%ブレンドし日本の穀物を主原料に使用しています。

ポイント② あっさり・やさしい味わい

国産米粉を使っているため、小麦粉のみのラーメンと比較し、「あっさり」とした「やさしい」味わいです。角がない丸麺で、喉ごしの良いつるみのある麺質のため既存の生ラーメンとは違う、しなやかな食感です。つけ麺やまぜそば、冷たいラーメンにもお薦めです。

米粉入り・小麦粉のみラーメン比較


後味が弱い＝あっさり（やさしい）味わい

宝酒造(株)味覚、引張強度測定用テスト結果



【商品名 & 内容量】 小麦とお米のしなやか拉麺 2人前

【希望小売価格】 330円(税込)

【保存温度】 冷蔵(10℃以下)

【発売地区】 全国

【発売時期】 2023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 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 |