

2024年2月21日

～ 暑い夏は北海道の名店に監修いただいた冷やし麺で乗り切る！ ～

「名店監修 夏麺」シリーズ2種類を新発売

株式会社菊水（本社：北海道江別市、社長：春名公喜）は、北海道の名店に監修いただいた暑い夏にさっぱり食べられる冷たいスープでお召し上がりいただく「名店監修 夏麺」シリーズを発売します。

【商品特長】

ポイント1 冷たいスープで食べる名店のラーメン

冷たく食べる夏麺シリーズは、旭川の名店「らーめん山頭火」と札幌の名店「さっぽろ純連」監修の2種類の冷やし麺です。「夏麺 らーめん山頭火監修 冷しまろやか豆乳ラーメン」は、豆乳ベースに鰹節だしを効かせたスープです。豊かな鰹だしの風味とオリーブオイルを加えることで、スッキリとした食べやすい味わいに仕上げています。「夏麺 さっぽろ純連監修 冷し味わい味噌ラーメン」は、2種類(白と赤)の味噌をベースに、ポークエキスに香味野菜を効かせた味噌スープです。生姜を効かせることで、さっぱりとお召し上がりいただけます。

ポイント2 まるで生麺のようなコシと弾力の「寒干し製法」

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。賞味期限が常温保存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。



- 【商品名 & 内容量】
- ・夏麺 らーめん山頭火監修 冷しまろやか豆乳ラーメン 1人前
 - ・夏麺 さっぽろ純連監修 冷し味わい味噌ラーメン 1人前

【希望小売価格】 各 330円 (税込)

【保存温度】 常温

【発売地区】 全国

【発売時期】 2024年3月1日

次ページへ続く

【らーめん山頭火】

1988年北海道旭川市に始まり、豚骨ラーメンの草分け的存在として国内14店・海外40店を構える人気店です。



【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。