

2024年8月22日

～ 北海道の名店「さっぽろ純連」は今年で60周年！～

「さっぽろ純連監修」シリーズに新商品が登場

株式会社菊水（本社：北海道江別市、社長：春名公喜）は、今年60周年を迎える札幌の有名ラーメン店「さっぽろ純連^{じゅんれん}」の監修商品（「さっぽろ純連監修油そば 2人前」「さっぽろ純連が認めた札幌生ラーメン 3人前」「さっぽろ純連監修 鍋スープ」）を新発売します。

【商品特長】**ポイント① 店舗のメニューに無い「油そば」を純連監修で発売**

「さっぽろ純連監修油そば 2人前」は、たまりしょうゆと2種類のこいくち醤油をブレンドした濃厚な醤油感のある油そばです。チキン・ポーク・昆布の旨みにガーリック・ジンジャー・唐辛子・ブラックペッパーを利かせたメリハリのあるたれに和えてお召し上がりください。

ポイント② 三段熟成のこだわり麺を3人前で発売

「さっぽろ純連が認めた札幌生ラーメン 3人前」は良質な小麦粉を使用し、麺粒・麺帯・麺線と三段階でしっかりと熟成させた、コシと弾力のある熟成麺です。2種類の小麦粉をブレンドし、コシと弾力と粘りが強い食べごたえのある食感です。

ポイント③ さっぽろ純連監修 鍋スープ 2品を発売

「さっぽろ純連監修鍋スープ」は個食鍋に対応した3袋入で、辛味噌と旨塩の2品を発売します。「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、「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。



①



②



③



④

- 【商品名 & 内容量】** ① さっぽろ純連監修油そば 2人前
② さっぽろ純連が認めた札幌生ラーメン 3人前
③ さっぽろ純連監修 鍋スープ 辛味噌 3袋入／④旨塩 3袋入

【希望小売価格】 ① 550円（税込）②350円（税込）③④310円（税込）

【保存温度】 ① ②要冷蔵 10℃以下 ③④常温

【 発 売 地 区 】 全国

【 発 売 時 期 】 ① ②2024年9月1日 ③④2024年10月上旬

【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。