

NEWS

自社通販

オンラインショップ人気No.1

夏季限定

“二夜干しラーメン”から夏季限定商品が登場！

「夏季限定 藤原製麺 ラーメン・そば 12食セット」発売

株式会社 永谷園(社長:成田 健一、東京都港区)は、自社 EC サイト「永谷園オンラインショップ」にて売上人気 No.1 の「藤原製麺 二夜干しラーメン」より、夏季限定の味わいがお楽しみいただける「夏季限定 藤原製麺 ラーメン・そば 12食セット(4メニュー×3食) (税抜 2,500円)を、同ショップにて本日 7月5日(火)より事前予約、翌週の12日(火)より発売いたします。

弊社人気商品の「煮込みラーメン」などの麺の製造を手掛けるグループ会社の藤原製麺株式会社(社長:柴田 滋、北海道旭川市)にて製造している本セットは、オンラインショップでしか手に入ることができない“夏にぴったりのメニュー”を取り揃えておりますので、ぜひこの機会にお召し上がりください。(永谷園オンラインショップ:
<https://www.nagatanien-shop.com/>)



外装箱イメージ

“二夜干し麺”のヒミツについて

その日の気温や湿度によって加える粉と水の量のバランスを日々管理しながら製造した生麺を、その後じっくり約2日かけて熟成乾燥する「生麺じっくり二日乾燥製法」で作られています。このとき、加熱のストレスを一切かけずに時間をかけて乾燥させるため、乾麺でありながら生麺本来の味わいを閉じ込めることができるのです。商品名の「二夜干し」はこの熟成乾燥の工程に由来し、名づけられました。

商品特長

- ・永谷園オンラインショップ人気 No.1 の「二夜干しラーメン」の夏季限定セットです。
- ・ラーメンの小麦粉は「北海道産小麦」、そばのそば粉は「幌加内産石臼引き」を使用しています。

【札幌二夜干しラーメン 冷し担々麺風】

- ・ピリッとした辛味が効いた「担々麺風」の冷やしラーメンです。
- ・冷水でしめた二夜干し麺ののど越しをお楽しみいただけます。

【札幌二夜干しラーメン スープカレー味】

- ・札幌発祥のスープカレーをイメージしたラーメンです。
- ・ポーク、チキンの旨味とスパイスが一体となったクセになるおいしさです。

【幌加内二夜干しそば ざるそば】

- ・余計な熱がかかっていない風味豊かな石臼引きのそば粉を使用しています。
- ・二夜干しならではの麺のコシの強さを鰹風味の効いたつゆとお楽しみいただけます。

【幌加内二夜干しそば 山わさびざるそば】

- ・北海道で古くから親しまれている「山わさび」(別名ホースラディッシュ)の辛み油付き。
- ・山わさびのツーンとした辛み・うま味をお楽しみいただけます。

商品概要

商 品 名	夏季限定 藤原製麺 ラーメン・そば 12食セット(4メニュー×3食)			
表 示 内 容 量	【冷し担々麺風】 113g (めん 70g、スープ 43g)	【スープカレー味】 106g (めん 70g、スープ 36g)	【ざるそば】 113.5g (めん 80g、つゆ 33.5g)	【山わさびざるそば】 130g (めん 80g、つゆ 48g、 辛み油 2g)
希 望 小 売 価 格	税抜 2,500 円			
賞 味 期 間	8ヶ月			
販 売 場 所	永谷園オンラインショップ(https://www.nagatanien-shop.com/)			
発 売 年 月 日	2022年7月12日(火) (事前予約は2022年7月5日(火)より)			

お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先: (株)永谷園 お客様相談室

Tel. 0120-919-454

報道各位からのお問い合わせ先: (株)永谷園ホールディングス 広報部

Tel. 03-3432-2519