

NEWS

秋冬限定

野菜がたっぷり食べられて、家族で楽しめるメニューが登場！

「煮込みラーメン® 海鮮ちゃんぽん味」新発売

株式会社 永谷園(社長:成田 健一、東京都港区)は、鍋で野菜や肉と一緒に煮込んで作る「煮込みラーメン しょうゆ味」、「同 みそ味」、「同 鶏しお味」に加え、新メニュー「煮込みラーメン 海鮮ちゃんぽん味」(税抜 398 円)を、2022年8月1日(月)より発売いたします。



煮込みラーメンって？

「煮込みラーメン®」は、野菜がたっぷり食べられる“鍋料理”と、幅広い世代に人気の“ラーメン”それぞれの良さを併せ持ったハイブリッドな商品です。煮込んでも伸びにくい当社独自の煮込み専用麺を使っているため、鍋のシメとして麺を食べるのではなく「麺と野菜と一緒に食べられる鍋」として、2003年の再発売以来、多くのお客様からご好評をいただいております。

また、フライパンでも簡単に野菜たっぷりのメニューを作ることができるので、休日のランチなどでも、お子様と手軽に食べられる「具たくさんラーメン」として多くの方にご利用いただいております。

新発売「海鮮ちゃんぽん味」

海鮮具材を加えなくても、付属の調味ソースを使うだけで「あさり、海老、たら、イカ」の旨みを効かせた風味豊かな海鮮スープが出来上がります。子供も大人も一緒に楽しめる味わいを、是非ご家庭でお楽しみください。

「煮込みラーメン®」のおいしさのヒミツ：最大の秘密は「麺」にあり！

伸びにくく、野菜を軟らかくしてくれる「二夜干し麺」

煮込みラーメンの麺は、低温でゆっくり約2日間乾燥させることで、生麺の良さである「食感」と「コシ」を残した“煮込み専用の特製麺”です。具材と同じタイミングで入れても伸びにくく、一緒に煮込むことで野菜が軟らかくなるのが特徴です。軟らかくなった野菜にスープの旨みが染み込むので、野菜が苦手なお子さまも食べやすくなります。実際に、「野菜が苦手な子供が、煮込みラーメンだと野菜を食べてくれる」といったお声をいただいております。

鍋とラーメンのいいとこどりだから、どの季節でも満足なおいしさ！

鍋とラーメンが一緒になっているからこそ、それぞれの良さを併せ持つハイブリッドな商品です。また、“野菜がたっぷり食べられる”というニーズはそのままに、気温の高い時期は具たくさんラーメンとして、寒い時期はラーメン入りの鍋として、季節によって用途を変えてお楽しみいただけるのも本シリーズならではの長特です。

商品特長

- ・生麺を約2日かけてじっくり乾燥させて作った“煮込んでも伸びにくい麺”と調味ソースがセットになっています。
- ・鍋料理のようにご家庭で用意した野菜や肉と、本商品を鍋で煮込んで作る手軽な調理法です。
- ・麺と一緒に煮込むことで野菜が軟らかくなり、さらにスープの旨みが染み込むので、野菜が食べやすくなります。



【しょうゆ味】

- ・かくし味に魚介系の風味を効かせ、醤油の旨みを活かしています。
- ・すりおろしと干切りの“ダブル生姜”でポカポカ温まるアレンジメニュー「生姜鍋風煮込みラーメン」もおすすめてです。

【みそ味】

- ・数種の味噌や豆板醤などをブレンドした深みのある濃厚なみそ味です。
- ・ひき肉のうま味が溶け込んだアレンジメニュー「もやしとひき肉で！ピリ辛そぼろ風煮込みラーメン」もおすすめてです。

【鶏しお味】

- ・鶏のコクが効いた、香り豊かな白濁したスープが特徴です。
- ・ミルクでやさしい味わいのアレンジメニュー「野菜たっぷりクラムチャウダー風煮込みラーメン」もおすすめてです。

商品概要

NEW

商品名	煮込みラーメン しょうゆ味	煮込みラーメン みそ味	煮込みラーメン 鶏しお味	煮込みラーメン 海鮮ちゃんぽん風
表示内容量	284g めん 90g×2袋 調味ソース 52g×2袋	288g めん 90g×2袋 調味ソース 54g×2袋	284g めん 90g×2袋 調味ソース 52g×2袋	282g めん 90g×2袋 調味ソース 51g×2袋
荷姿	6P×4B			
希望小売価格	税抜 398 円			
賞味期間	9ヶ月			
発売年月日	2022年8月1日(月)			
発売地区	全国			

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