

NEWS

2023年喜多方ラーメン 売上No1商品

喜多方らーめん 蔵 あっさり醤油味パッケージリニューアル

株式会社 喜多方らーめん本舗(社長:高橋 弘之、福島県喜多方市)は、発売から30年以上多くの方に好評いただいております「喜多方らーめん 蔵 あっさり醤油味」のパッケージデザインを2024年9月、10年振りにリニューアルいたします。

- 日経POS情報「生めん・ゆでめん」カテゴリ2023年1月～12月のデータをもとに調査した結果、**喜多方ラーメンの中で本品が一番売れていることが分かりました。**
- 本品が皆さまにご支持いただいていることを改めてお伝えするため、本年9月よりパッケージに**「喜多方ラーメン売上No.1」のロゴを入れたパッケージを展開**いたします。

【蔵と「らーめん」と人情の街・喜多方のうまさを全国へ】

醤油ベースであっさりとしたスープの味わいと、平打ち熟成多加水麺と呼ばれる一般的な麺よりも水分を多く含んだ麺が特徴の、日本三大ラーメンの一つに数えられる喜多方ラーメン。その発祥の街である福島県喜多方市は、蔵が多く立ち並ぶ街並みを楽しめることから「蔵の街」としても知られています。

この地で30年以上前に発売した「喜多方らーめん 蔵 あっさり醤油味」は全国での小売店を中心にお取り扱いいただいております。

【飽きがこないおいしさ】

上質の小麦粉にこだわった多加水の平打ち熟成太麺は、コシがありツルツルとした食感でスープにもよく絡み、何度食べても飽きのこない美味しさです。

スープは、豚肉、鶏肉、魚介の旨味から得られる和風の澄んだあっさりとした醤油スープに仕上げました。



【商品概要】

商 品 名	喜多方らーめん 蔵 あっさり醤油味
表 示 容 量	322g (めん 120g×2袋 醤油スープ 41g×2袋)
荷 姿	8入
希 望 小 売 価 格	320円(税抜)
賞 味 期 間	常温 31日
発 売 地 区 リニューアル時期	全国 9月以降

【参考】「喜多方らーめん」蔵シリーズ

まろやか味噌味



鶏がら塩味



* ロゴを入れたものは、「あっさり醤油味」のみです。

●株式会社 喜多方らーめん本舗 について

1987(昭和 62)年創業の喜多方らーめん本舗は、「ふぶき亭」という飲食店を併設した製麺所として始まりました。

問屋・量販店向けの商品を主に販売していましたが、地域に根ざした商品の開発も行っています。

霊峰飯豊山に連なる栂峰などの伏流水は、冷たく清らかで喜多方市上水道の水源でもあります。

喜多方の美味しい水で仕込んだ、多加水麺はツルツルとしたのど越しの良さと、モチモチとした食感のある麺が特長です。

《会社概要》

会社名 : 株式会社 喜多方らーめん本舗

代表者 : 代表取締役社長 高橋 弘之

本社所在地 : 〒966-0014 福島県喜多方市関柴町西勝字井戸尻 48 番地 2

TEL : 0241-22-5123

URL : <https://www.kitakata-ramen.jp/>

本件に関する問い合わせ先 : (株)喜多方らーめん本舗

Tel. 0241-22-5123