

## NEWS

# 大人ふたりの食事だから“手間をかけずに、ゆっくり食事を楽しみたい” そんな方のための満点ごはん 永谷園「二人前 煮込みラーメン®」 登場！

株式会社 永谷園(社長:掛谷 浩志、東京都港区)は、長年ご愛顧いただいている「煮込みラーメン」の新たなラインナップとして、「二人前 煮込みラーメン® しょうゆ味」「同 貝しお味」を2025年8月25日(月)より全国で新発売いたします(希望小売価格・税抜330円)。



### ●商品のポイント

本品は「手間がかからない」「ゆっくり食事が楽しめる」、**2人世帯の食事にピッタリ**な商品です。

#### ①めんが伸びにくい＝特製「二夜干し麺」使用

北海道で約2日間生めんをじっくり熟成させながら乾燥させるから、生めんのようなコシ・味わいに。煮込んでも伸びにくいからゆっくり食事が楽しめます。

#### ②簡単調理

用意するのは肉・野菜と本品のみ。具材とめんを7分煮込むだけで完成です。

#### ③1品完結

めんと一緒に、手軽に肉と野菜をしっかり摂ることができます。



お客様からも「二夜干し麺」のコシ・味わいに対し高い評価をいただいております。

## ●品質のポイント

ラインナップは「煮込みラーメン」シリーズ1番人気の「しょうゆ味」と二人前煮込みラーメンだけの新メニュー「貝しお味」の2アイテム！



調理例

NEW!



新メニュー「貝しお味」は、旨味の強いあさりだしに上品な味わいのはまぐりだしと甘みの強いほたてだしを合わせることで、貝の味わいをぎゅっと感じられます。

さらに鯛と昆布のエキスを加えることで大人も満足できる濃厚で上品な味わいに仕立てました。



<担当者からひと言> 永谷園マーケティング本部 田中 雅衣

煮込みラーメンは好きなんですけど、量が多すぎて手を出しづらい…そんな2人家族の方にもぜひ気軽に煮込みラーメンを楽しんでいただきたいという思いから小容量タイプを開発しました。定番のしょうゆ味に加え、少し大人な味わいの貝しお味をご用意しています。手軽に肉も野菜もたっぷり食べられる煮込みラーメンで、団らんの時間をぜひお楽しみください！

●ブランドサイト <https://www.nagatanien.co.jp/brand/nikomiramem/>

## ●商品概要



ファミリータイプも  
ございます。

商 品 名	二人前煮込みラーメン しょうゆ味	二人前煮込みラーメン 貝しお味	煮込みラーメン しょうゆ味	煮込みラーメン みそ味	煮込みチャンポン風 まろやか白湯
表 示 内 容 量	142g (2人前×1回分)	141g (2人前×1回分)	284g (2人前×2回分)	288g (2人前×2回分)	286g (2人前×2回分)
希 望 小 売 価 格 ( 税 抜 )	330円		430円		
賞 味 期 間	9ヶ月				
発 売 年 月 日	2025年8月25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 コーポレート・コミュニケーション部

Tel. 03-3432-2519

株式会社永谷園

コーポレート・コミュニケーション部 〒105-8448東京都港区西新橋2-36-1  
TEL:03-3432-2519 MAIL: [nagatanien-pr@nagatanien.co.jp](mailto:nagatanien-pr@nagatanien.co.jp)