

NEWS

小容量タイプ限定の大人な味わい！

「二人前煮込みラーメン® 旨辛海鮮チゲ風」新発売

株式会社 永谷園(社長:掛谷 浩志、東京都港区)は、1993年の発売以来(1999~2002年は販売休止)ご愛顧いただいている「煮込みラーメン」シリーズより、小容量タイプ(2人前×1回分)の春夏メニューとして、昨年秋冬シーズンよりご好評いただいている「二人前煮込みラーメン 貝しお味」に加えて、季節限定「同 旨辛海鮮チゲ風」(希望小売価格・税抜330円)を2026年3月2日(月)より新発売いたします。

★New★



●大人好みの食卓に選ばれています！

「煮込みラーメン」は「2人前×2回分」のため、「量が多い」というご意見も頂戴していました。そこで昨秋、2人家族向けに「2人前×1回分」の小容量タイプを発売したところ、30~40代や60代以上の2人家族の方々にご好評いただいております。

2026年春夏期に向けては、人気の「貝しお味」を継続販売し、季節限定メニューとして大人向けの味わい「旨辛海鮮チゲ風」を追加。忙しい日には、食材を入れて煮込むだけでバランスの良い食事になる煮込みラーメンはいかがでしょうか？夏の冷房で冷えた体に、食事で温活！



●商品のポイント

本品は「手間がかかるない」「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「二夜干しめん」使用

北海道旭川を拠点とする「藤原製麺」の独自製法で作る「二夜干しめん」は、約2日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。



●「二人前煮込みラーメン」商品特長

ファミリータイプの王道メニューとは一線を画した2つの味わい。「貝だし味」は3種の貝の旨みを上品に表現し、「旨辛海鮮チゲ風」は大人向けならではの本格的な辛さとコクを実現しました。

メニュー名	スープの特長	一緒に煮込むオススメ具材
貝しお味	はまぐり、ほたて、あさりの3種の貝エキスを使用。旨味の強いあさりに、上品な味わいのはまぐりと甘みの強いほたてを加えることで、貝の味わいをぎゅっと感じるおいしさに仕上げました。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質な味わいとなっています。	キャベツ、鶏もも肉、長ねぎ、玉ねぎ、にんじん
旨辛海鮮チゲ風	魚醤・あさり・いかの旨みがぎゅっと詰まった海鮮スープです。みそのコクと唐辛子の辛みが効いた、暑い季節でも食が進む大人向けの味わいに仕上げました。	キャベツ、豚バラ肉、玉ねぎ、ニラ、にんじん

●商品概要

ファミリータイプ
(2人前×2回分)も!



商品名	二人前煮込みラーメン 貝しお味	二人前煮込みラーメン 旨辛海鮮チゲ風	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 ごま油香る塩味
表示内容量	141g (2人前×1回分)	140g (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	発売中	2026年3月2日(月)	発売中	2026年3月2日(月)	
発売地区			全国		

【「煮込みラーメン」ブランドサイト】

<https://www.nagatanien.co.jp/brand/nikomiramen/>

【お問い合わせ先】

お客様からのお問い合わせ先 : 株式会社永谷園 お客様相談室 Tel. 0120-919-454
報道各位からのお問い合わせ先 : 株式会社永谷園 商品広報部 Tel. 03-3432-2519