

NEWS

「夏に鍋!?!」むしろ夏こそ!

ヘビーユーザーの声に応えて

「煮込みラーメン®」人気メニューを通年販売に!

株式会社 永谷園(社長:掛谷 浩志、東京都港区)は、「寒くなった時の鍋の定番」としてご愛顧いただいている「煮込みラーメン しょうゆ味」「同 みそ味」を、季節を問わずお楽しみいただくために通年販売し、さらに季節ならではの味わいとして春夏季節限定メニュー「煮込みラーメン ごま油香る塩味」(希望小売価格・税抜各430円)を2026年3月2日(月)より新発売いたします。



秋冬限定から通年販売へ

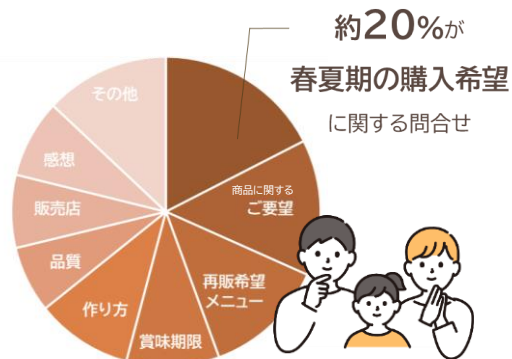


季節限定

●「季節問わず食べたい!」に応えます!

「煮込みラーメン」は冬の定番商品ですが、「春夏も食べたい」というご要望を多数いただいています。そこで今期から、定番で人気のしょうゆ味・みそ味の通年販売を開始します。

また、夏向けに「ごま油香る塩味」も新登場し、さっぱりとした味わいもお楽しみいただけます。



データ出典:当社お客様相談室への煮込みラーメンの問い合わせ
期間:2021年1月~2025年11月

●ヘビーユーザーは知っている…！夏こそ「煮込みラーメン」を選ぶ理由



暑いと料理する気が起きない…！
1分でもキッチンに立つ時間を減らしたい…！



「煮込みラーメン」は野菜を切って鍋に入れて7分(※)煮込むだけの簡単調理！
鍋におまかせで調理できるので、暑い夏でも調理が楽！
主食(麺)と主菜(肉&野菜)が入っているから、これ1つで夕食が完成するのは
暑い日も忙しい日もうれしい♪
※2人前の場合、4人前の場合は9分



生野菜がおいしい夏！でも野菜の量が足りない気も…



玉ねぎ・にんじんなど、ご家庭にある野菜を使って煮込むだけ！
「野菜たっぷりでも、子供も喜んで食べる！」とのお声多数の「煮込みラーメン」なら、
野菜をたっぷり使って夏場の栄養バランスもしっかりサポート♪
夏野菜(レタスやトマト、パプリカなど)を入れてもおいしいので、
夏ならではの味わいもオススメです。
新商品「ごま油香る塩味」は、冷やし中華アレンジも楽しめます！



●「煮込みラーメン」商品特長



- 1 めんと調味ソースがセットになっており、肉と野菜などの食材と煮込んで作る商品です。
- 2 煮込んでも伸びにくく、コシが長持ちする独自製法の麺なので食卓でゆっくり楽しめます。
- 3 野菜をたっぷり入れられるから、子供も大人もうれしい満点ごはんが、煮込み7分(2人前の場合)で出来上がります！

メニュー名	スープの特長	一緒に煮込むオススメ具材
しょうゆ味	肉と魚介のWの旨味を効かせ、ニンニクと胡椒が香るクセになる味わい。魚介のコクをアップし、チャーシューの旨みを加えることで、さらにコク深くなりました。 ※2026年3月頃より、随時店頭切替	豚バラ肉、キャベツ、長ねぎ、玉ねぎ、にんじん
みそ味	2種類の味噌(米味噌・豆味噌)にニンニクと豆板醤を加え、コクと深みのある味わいに仕上げました。	豚バラ肉、キャベツ、長ねぎ、玉ねぎ、にんじん
ごま油香る塩味	鶏の旨みに塩を加えたシンプルなスープに、香り高いごま油とにんにくを加えることでクセになる味わいに仕上げました。	鶏もも肉、キャベツ、もやし、長ねぎ、にんじん

【煮込んでもコシがある「二夜干しめん」とは？】

煮込みラーメンの麺は、北海道旭川を拠点とする「藤原製麺」
(永谷園グループ)が独自製法で作る「二夜干しめん」です。

約2日かけて熟成・乾燥させることで、煮込んでも伸びにくく
コシが長持ち。ノンフライ製法により、生めんのような食感も
楽しめます。



食卓に夢を
藤原製麺

●商品概要

小容量タイプ商品
(2人前×1回分)も
ございます。



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 ごま油香る塩味	二人前煮込みラメ ン 貝しお味	二人前煮込みラメ ン 旨辛海鮮チゲ風
表 示 内 容 量	284g (2人前×2回分)	288g (2人前×2回分)	286g (2人前×2回分)	141g (2人前×1回分)	140g (2人前×1回分)
希 望 小 売 価 格 (税 抜)	430円			330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/>

●「煮込みラーメン」の歴史を永谷園公式noteでご紹介しています！

煮込みラーメン 誕生秘話とこだわりの品質開発
おいしさの秘密は”家庭のどんらん”

<https://note.nagatanien.co.jp/n/n94f7da9a8d8a>

※2025年10月投稿記事のため商品画像はリニューアル前のものです。



【お問い合わせ先】

お客様からのお問い合わせ先 : ㈱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 : ㈱永谷園 商品広報部 Tel. 03-3432-2519

株式会社永谷園

商品広報部 〒105-8448東京都港区西新橋2-38-5
TEL:03-3432-2519 MAIL: nagatanien-pr@nagatanien.co.jp