

# 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

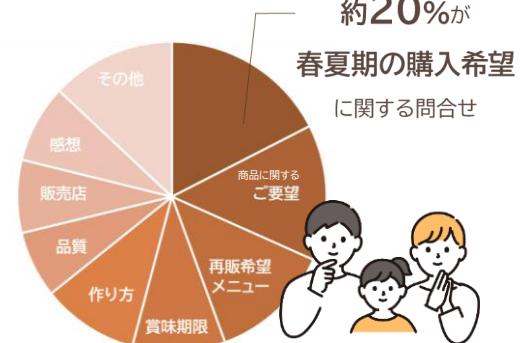


季節限定

### ●「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！



イメージ

## ●「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一緒に煮込んで作る商品です。
- 2 煮込んで伸びにくく、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。



### ●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 ごま油香の塩味	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
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"家庭のだんらん"

<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 : (株)永谷園 お客様相談室  
報道各位からのお問い合わせ先 : (株)永谷園 商品広報部

Tel. 0120-919-454

Tel. 03-3432-2519