

## NEWS

秋冬限定

お客様の声にお応えし、3年ぶりに復活

# 「煮込みラーメン® コクうま鶏塩ちゃんこ味」発売

8月から10月まで消費者キャンペーンを実施!

株式会社 永谷園(社長:成田 健一、東京都港区)は、鍋やフライパンで野菜や肉と一緒に煮込んで作るラーメン「煮込みラーメン しょうゆ味」、「同 みそ味」、「同 とんこつしょうゆ味」に加え、<u>復活メニュー「煮込みラーメン®</u> コクうま鶏塩ちゃんこ味」(希望小売価格:430円(税抜))を、2024年8月5日(月)より発売いたします。

### ●煮込みラーメン おいしさの3つのひみつ●

鍋のように煮込むことで、麺と野菜を一緒においしく 食べられる「ラーメン」です



- 家族みんなが美味しく食べられるラインナップ
- ・子供から大人まで大好きな味がそろっています!



- 野菜をぐつぐつ煮込むと軟らかくなって、旨味のあるスープがしみこみ美味しくなります。
- ・最初から麺を入れられるので、子供が知らず知らずのうち に麺といっしょに野菜を食べてくれます。



- ・煮込んでも伸びにくい永谷園の二夜干し麺を使っています。
- ・二夜干し麺は低温でゆっくり約2日間乾燥させることで、生 麵のような食感で、かつ具材と一緒に煮込んでも伸びにく い特製麺となっています。

#### 新商品

「コクうま鶏塩ちゃんこ味」



従来品 「しょうゆ味」







「とんこつしょうゆ味」



#### 商品特長

- ① 生麺を約2日間かけてじっくり乾燥させて作った"煮込んでも伸びにくい麺" を使った、調味ソース(スープ)付きのラーメンです。(2人前×2回分)
- ② 鍋料理のようにご家庭で用意した野菜や肉と、本商品を鍋で煮込んで できあがります。
- ③ 野菜と麺を一緒に煮込むことで、野菜に味がしみ込んでやわらかくなり、 ラーメンと一緒に野菜が食べられます。
- ④ 暑い日も寒い日もおいしくお召しあがりいただけるように、もやしを使った 「もやしまぜ麺」などのレシピを紹介予定 (2024年8月5日(月)永谷園 HPにて)
- ⑤ 8月5日(月)より「煮込みラーメンはじめました」キャンペーンを実施します。



#### 復活メニュー【コクうま鶏塩ちゃんこ味】

- ・過去に発売していた「コクうま鶏塩ちゃんこ風」に、さらに鶏とホタテの旨味に昆布 を加えた、ちゃんこ味です。
- ・鶏肉、白菜、長ねぎ、 にんじん、そして鶏だんごなどちゃんこをイメージする 食材がおすすめです。
- ・商品パッケージには、力士のイラストを入れて、ちゃんこならではのパッケージに仕上げています。





#### 商品概要

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 とんこつしょうゆ味	NEW 煮込みラーメン コクうま鶏塩ちゃんこ味	
表内	容	示量	284g(めん 90g×2袋 調味ソース 52g×2袋)	288g(めん 90g×2袋 調味ソース 54g×2袋)	284g(めん 90g×2袋 調味ソース 52g×2袋)	284g(めん 90g×2袋、 調味ソース 52g×2袋)	
荷		姿	4P × 8B				
希価	望小	売格	税抜 430 円				
賞	味期	間	9ヶ月				
	売 地 売年月			全国 2024 4	年8月5日(月)		

#### ♪キャンペーン:「煮込みラーメンはじめました。」♪煮込みラーメンを食べて、素敵なプレゼントをもらおう!



#### <開発担当者よりひとこと> 永谷園マーケティング本部 津尾 奈津女



#### お待たせしました!煮込みラーメンのシーズンが始まります!

「煮込みラーメン」は社内のママさんたちから「これ便利!」と言われる商品で、私自身も愛用しています。

子供がこれなら野菜をたくさん食べてくれて、家族みんなでおいしく楽しめるので、こ の商品の価値をより多くの方に知っていただきたいと思っています。

復活メニューはお客様の声に応え、3年ぶりに再発売しました。相撲力士をパッケージ に入れ、ちゃんこ味が伝わるようにしました。

また、暑い季節も召し上がっていただけるよう、裏面にはまぜ麺レシピの提案もしております。

さあ、煮込みラーメンの季節が始まります!

#### 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 Tel. 0120-919-454 報道各位からのお問い合わせ先: (株)永谷園ホールディングス 広報部 Tel. 03-3432-2519