

2024 年 8 月 22 日

～ 北海道各地の人気ラーメン店監修商品 ～

新商品「弟子屈ラーメン味噌」「旭川ひまわりモルメン辛いの」

株式会社菊水（本社：北海道、社長：春名公喜）は、北海道弟子屈町の名店「弟子屈ラーメン」と旭川のソウルフード、ホルモンラーメンの老舗「ひまわり」監修の商品を新発売します。



ポイント① 「弟子屈ラーメン味噌 2 人前」「寒干し弟子屈ラーメン味噌 1 人前」

北海道の東に位置する弟子屈町。自然豊かな弟子屈町には、摩周湖があり、そのカルデラに続く市街地の「弟子屈ラーメン総本店」は多くの人々が訪れる人気スポットです。

本品は、北海道で醸造した 2 種類の味噌とポークエキスをベースに、北海道産ほたてエキスや煮干し粉末などの魚介の旨みと、白菜エキスの甘みを加えた味噌スープに仕上げました。

札幌ラーメン特有のコシと弾力のある生麺の 2 人前タイプと、生麺を丸 2 日かけてじっくり熟成&乾燥させた寒干し麺の 1 人前タイプの 2 種類をラインナップします。

ポイント② 「旭川ホルモンラーメンひまわりモルメン辛いの 1 人前」

昭和 62 年創業の「ひまわり」は、“お客様により美味しく栄養をつけてもらいたい”という思いで誕生した元祖「モルメン」の人気店。

モルメンとは、ラーメンの上にホルモンをのせたラーメンのこと。旭川のソウルフードとして人々に愛されています。

本品は、魚介のエキスや肉エキスの旨みが溶け込んだ甘めの味噌だれに、かきエキス調味料や魚醤でコク深い味わいに仕上げた、ピリ辛仕立ての豚もつ入り味噌スープ入りで、コシと弾力のある熟成麺と合わせてお楽しみください。

商品情報

商品名	弟子屈ラーメン味噌 2 人前	寒干し弟子屈ラーメン味噌 1 人前	旭川ホルモンラーメン ひまわりモルメン辛いの 1 人前
内容量	328g (めん 110g×2)	134g (めん 80g)	177g (めん 110g)
販売地区	全国	全国	全国
賞味期間	製造日を含み 45 日間	製造日を含み 90 日間	製造日を含み 30 日間
希望小売価格	530 円 (税込)	310 円 (税込)	430 円 (税込)
発売時期	2024 年 9 月 1 日 (日)	2024 年 10 月 1 日 (火)	2024 年 9 月 1 日 (日)