NEWS RELEASE

株式会社 菊水

2025 年 2 月 20 日

～　国内 49 店舗に展開するつけ麺専門店　～

新商品「三田製麺所特濃つけ麺濃厚魚介豚骨味 1 人前」

株式会社菊水（本社：北海道、社長：春名公喜）は、名店シリーズの「三田製麺所特濃つけ麺濃厚魚介豚骨味 1 人前」を新発売します。

つけ麺専門店
三田製麺所

調理例
（写真はイメージです。）

「三田製麺所」は 2008 年 1 号店を三田にオープン。現在、国内４９店舗、海外２店舗、出前専門店１６０店舗を展開（2024 年 10 月現在）つけ麺の美味しさを国内外へ広めている人気店。

ポイント① お店と同じ麺を使用。食べ応えにこだわった麺重量

店舗で提供している製麺会社の麺を仕入れて商品化しました。数種類の小麦粉をブレンドし、香り豊かな石臼挽き小麦粉を配合した三田製麺所オリジナルの専用小麦粉を使用した麺です。噛み応えのある強コシとすべりのよい滑らかな極太麺を麺重量 270ｇにすることで、つけ麺ユーザーに満足してもらえる食べ応えにしました。

ポイント② 魚粉付き濃厚魚介豚骨スープ

濃厚な豚骨と鶏ガラの白湯スープに、数種類の魚出汁をきかせた濃厚スープです。ほのかに香る爽やかな柚子の香りが食欲をそそります。別添の魚粉を加えることで、いっそう風味豊かになります。

商品情報

商品名	三田製麺所特濃つけ麺濃厚魚介豚骨味 1 人前
内容量	330ｇ（めん 270ｇ）
賞味期間	製造日を含み 30 日間
希望小売価格	500 円（税込）
販売地区	全国（北海道を除く）
発売時期	2025 月 3 月 1 日（土）

株式会社 菊水
〒067-0051　北海道江別市工栄町 19 番地の 6
TEL 011-383-5052　FAX 011-385-1450
代表取締役社長　春名公喜
MK 開発部部長　山田保則