

2026 年 8 月 20 日

～日常を少し贅沢に 専門店クオリティの新シリーズ～

「北の繁盛店 札幌濃厚味噌・旭川魚介豚骨醤油 2 人前」新発売

株式会社菊水(本社：北海道江別市、社長：池田賢治)は、ご家庭で本格的な味わいを楽しめる、「北の繁盛店 札幌濃厚味噌ラーメン 2 人前」「北の繁盛店 旭川魚介豚骨醤油ラーメン 2 人前」を新発売いたします。



ポイント① ご当地ラーメンの味わいを目指して開発

北海道で親しまれている札幌・旭川ラーメンの特長に着目し、それぞれの地域のラーメンらしさを追求しました。

【札幌濃厚味噌】

三段階でしっかりと熟成させたコシと弾力のある中太ちぢれ麺を使用。
2種類の白味噌をベースに、ラードと白湯系のポークエキ스로コクのある旨みを付与。
さらに生姜とにんにくでパンチのある味わいに仕上げています。

【旭川魚介豚骨醤油】

低加水で練り上げた適度な歯ごたえのある中細ちぢれ麺を使用。
本醸造醤油にポークとチキンの旨みをきかせ、かつお節や煮干し粉末を合わせました。

ポイント② 常温保存可能でストックにも便利

常温流通商品として取り扱いやすく、家庭内での保管もしやすい商品です。

商品情報

商品名	北の繁盛店 札幌濃厚味噌 2 人前	北の繁盛店 旭川魚介豚骨醤油 2 人前
JAN コード	4901468265405	4901468265399
内容量	322g(めん 110g×2)	324g(めん 110g×2)
賞味期間	製造日を含み 30 日間	
希望小売価	510 円(税込)	
販売地区	全国	
発売時期	2026 年 8 月 20 日(木)	

2026 年 8 月 20 日

～人気つけめん店監修の味をご家庭で～
「つけめんTETSU監修
つけ麺専用麺 450g・濃厚豚骨魚介つけ麺スープ 1人前」新発売

株式会社菊水(本社：北海道江別市、社長：池田賢治)は、関東を中心に 19 店舗を展開する(2026 年 8 月現在)人気店の監修商品、「つけめんTETSU監修 つけ麺専用麺 450g」「つけ麺TETSU監修 濃厚豚骨魚介つけ麺スープ 1人前」を新発売いたします。

SSS つけめん
TETSU

2005 年創業の「つけめんTETSU」は、創業当時は珍しかった濃厚な「豚骨魚介スープ」と、コシの強い「極太麺」の組み合わせで多くの人を魅了し、現在のつけめんブームを牽引してきた人気つけめん店。



ポイント① 全粒粉 × 北海道産小麦粉配合

全粒粉 2%と北海道産小麦粉 50%を配合し、風味豊かでもっちりとした食感を実現。すすする楽しみを感じられる適度な長さの麺が濃厚なスープによく合います。

ポイント② 「豚 × 鶏 × 魚介」のトリプルスープ

豚と鶏の濃厚なガラスープをベースに、魚介（にぼし、さば、かつお）の旨味と香りをきかせた濃厚豚骨魚介スープ。麺と合わせて本格的な一杯をお楽しみいただけます。

商品情報

商品名	つけめんTETSU監修 つけ麺専用麺 450g	つけめんTETSU監修 濃厚豚骨魚介つけ麺スープ 1人前
JAN コード	4901468265382	4901468233947
内容量	450g	50g
賞味期間	製造日を含み 30 日間	製造日を含み 360 日間
希望小売価	480 円(税込)	210 円(税込)
販売地区	全国	
発売時期	2026 年 8 月 20 日(木)	

2026 年 8 月 20 日

～「本場の札幌ラーメン」らしさを追求～

「札幌醤油・味噌・塩・とんこつ醤油ラーメン」リニューアル発売

株式会社菊水(本社：北海道江別市、社長：池田賢治)は、定番商品札幌ラーメンシリーズ「札幌醤油ラーメン 2 人前」「札幌味噌ラーメン 2 人前」「札幌塩ラーメン 2 人前」「札幌とんこつ醤油ラーメン 2 人前」をリニューアル発売いたします。



ポイント① ブラッシュアップした麺とスープ

【麺】

製法を見直し、麺の弾力にこだわることで「札幌ラーメン」らしい噛み応えのあるプリプリの食感に生まれ変わります。

【スープ】

醤油：特選しょうゆを使用することで味のキレがアップ。香辛料を増やし香りも強化。

味噌：味噌の配合比を増やし味の厚みを増強。

塩：鶏ガラスープとポークエキス、利尻昆布エキスを増やし旨味アップ。

※とんこつ醤油：従来通り



ポイント② 臨場感のあるパッケージに

全体のイメージは従来デザインを踏襲しつつ、より札幌ラーメンらしさが伝わる臨場感のあるシズルに変更。麺に動きをもたせ、ブラッシュアップした「本場の三段熟成麺」を強調しました。

商品情報

商品名	札幌醤油ラーメン 2 人前	札幌味噌ラーメン 2 人前	札幌塩ラーメン 2 人前	札幌とんこつ醤油ラーメン 2 人前
JAN コード	4901468260714	4901468260721	4901468260899	4901468263494
内容量	290g(めん 110g×2)	294g(めん 110g×2)	288g(めん 110g×2)	280g(めん 110g×2)
賞味期間	製造日を含み 45 日間			
希望小売価	420 円(税込)			
販売地区	北海道を除く全国			
発売時期	2026 年 8 月 20 日(木)			

2026 年 8 月 20 日

～タイパ重視の簡単調理で本格の味を～

「オイスター醤油味あんかけ焼そば 2 人前」リニューアル発売

株式会社菊水(本社：北海道江別市、社長：池田賢治)は、「オイスター醤油味あんかけ焼そば 2 人前」を改良し、装いも新たにリニューアル発売いたします。



ポイント① 時短・簡単。

あんかけの素に使用する加工でんぷんの種類と配合量を見直し、しっかりとしたとろみを実現。短時間で仕上がるため、忙しい日の時短・タイパ調理にもぴったりです。

ポイント② 高級感のあるパッケージに！

上品な光沢感のあるデザインを採用するとともに、タイトル周りのデザインを見直し、店頭での視認性を向上。さらに、期間限定で「とろみUP」のキャッチコピーを配置。あんかけの素の改良ポイントを分かりやすく訴求し、リニューアルが伝わりやすいパッケージデザインに刷新いたします。



商品情報

商品名	オイスター醤油味あんかけ焼そば 2 人前
JAN コード	4901468291558
内容量	368g(めん 135g×2)
賞味期間	製造日を含み 30 日間
希望小売価	400 円(税込)
販売地区	全国
発売時期	2026 年 8 月 20 日(木)

【めんの特長】

厳選された小麦粉を使用し、弾力、コシのある口あたりの良い食感の中太麺。

【あんかけの素の特長】

醤油をベースにオイスターソースとチキンの旨みを利かせ、ごま油で風味豊かに仕上げたあんかけ。

2026 年 8 月 20 日

～新潟・上越の名店監修商品～

「食堂ニューミサ 味噌ラーメンスープ 1 人前」新発売

株式会社菊水(本社：北海道江別市、社長：池田賢治)は、店の看板商品の味を店主監修で再現した「食堂ニューミサ味噌ラーメンスープ 1 人前」を新発売いたします。

ポイント① 地元民の思い出の味を再現

昭和 44 年に新潟上越市で創業した食堂ニューミサは、地元民に長年愛される名店。看板商品である味噌ラーメンを個食スープで商品化しました。

ポイント② にんにくガツン！クセになる味

本品は、合わせ味噌をベースに、ねりごまのコクとボークの旨味をきかせ、おろしにんにくでクセのある味わいに仕上げた味噌スープです。ガツンと効いたにんにくと甘めの味噌が調和し、一度食べたらやみつきになる味わいに仕上げました。

ポイント③ たっぷり野菜でつくる、満足感あふれる一杯

濃厚でパンチのある味わいは、たっぷりの野菜を加えても負けない濃い味設計。山盛りの玉ねぎや、もやし 1 袋を豪快に加えれば、食べ応え抜群の満足感ある一杯に仕上がります。



商品情報

商品名	食堂ニューミサ 味噌ラーメンスープ 1 人前
JAN コード	4901468233954
内容量	40g
賞味期間	製造日を含み 330 日間
希望小売価	160 円(税込)
販売地区	全国
発売時期	2026 年 8 月 20 日(木)

調理例

