

札幌のラーメン店が「出汁」を使ったスープをプロデュース

「北海道ポーンブロス」9 月 1 日発売

～ラーメン屋で培った製造技術を生かした栄養スープ～

「さっぽろラーメン味の熊（札幌市手稲区）を運営する株式会社 ChokoChip（本社：札幌市中央区）は、2022 年 9 月 1 日(木)より、同店のオリジナルスープ「北海道ポーンブロス」を味の熊手稲西友店にて販売開始いたします。



ポーンブロスはファスティングや腸活、骨密度対策、肌や髪質改善、免疫力向上などに効果があるとされています。北海道ポーンブロスは健康に関心のある方だけでなく、ポーンブロスをまだよく知らない層にも、食事と一緒に取り入れられる手軽なホットドリンクとして提供しやすくなっています。

ポーンブロスとは？

ポーンブロス (bone-broth:英)とは、主に動物や魚の骨をじっくりと煮込んでとった出汁です。（骨だけの場合や、野菜と一緒に煮込む場合もあります）フランスではブイヨン、英語ではブロスやスープストックまたはストックなどと呼ばれています。お隣の韓国ではソルロンタン、コムタンなどが有名です。

ポーンブロスの効能として、消化器官の粘膜修復、骨繊維の強化と軟骨形成の促進、肝臓の解毒作用、免疫力・抗炎症の向上、毛髪・髪・肌の改善などに効果があるとされています。

骨からとったスープはコラーゲンやアミノ酸、グルタミン酸、ビタミン、ミネラル、カルシウムといった食材の栄養が豊富に含まれている、まさにスーパーフードといっても過言ではありません。



※提供する本スープ画像

おいさとこだわり ～ラーメン屋がつくったスープのこだわり～

ポイント① にんにく不使用&厳選素材

北海道ポーンブロスは、元はラーメン屋の出汁です。味の熊の出汁は鶏、豚、野菜を使用していますが、特徴としてにんにくを使用しておりません。お店によっては骨の臭みを消すために、にんにくを入れているところもありますが、味の熊は創業から一貫してにんにくを使用せず、厳選した新鮮な玉ねぎ、長ネギ、しょうがといった香味野菜、味の深みを出すために昆布や数種類の野菜と一緒に煮込んでいます。

ポイント② ラーメン屋で培ったスープ製造の技術

豚骨出汁は、下処理の手間や煮込む時間がかかり、一般家庭では取り扱いが難しい食材でもあります。その点、北海道ポーンブロスとは 35 年以上続くラーメン屋で培ったスープ製造の技術があります。

家庭で作ると時間も手間もかかる本格的なポーンブロス飲むことができます。

ポイント③ 素材の味を感じられるよう味付けはなし

スープに使われる素材本来の風味、そしてポーンブロスの効能をより感じてもらえるよう、あえて味付けなしで提供しています。そのままでも美味しくいただけますが、お好みで塩の味付けもできます。（塩はセットで提供）



北海道ポーンブロス 概要

■北海道ポーンブロス

価格：250 円（税抜）／1 杯

容量：約 200ml（260ml カップ）

- ・Wolt でデリバリーを希望される場合、最低料金 700 円以上のご注文からとなります
- ・出前館は送料 420 円がかかります
- ・受け取り後、必ず 30 分以内にお召し上がりください



株式会社 ChokoChip について

「やさしさをつくる めぐもりをつくる よろこびをつくる」を企業理念として、さまざまな事業を通じて社会貢献を行う目的で設立しました。分野の違う事業を手掛けるためにその分野に特化した人材を配置し、常に向上心をもって業務に当たっております。

【会社概要】

社名：株式会社 ChokoChip

本社所在地：北海道札幌市中央区北 5 条西 27 丁目 3-5

事業内容：ICT 事業、ネット販売事業、飲食・催事事業、ペット事業

設立：平成 29 年 10 月

HP：<https://chokochip.jp/>

味の熊 HP：<https://sapporo-ajinokuma.jp/>

味の熊公式 Twitter：<https://bit.ly/3dNCLsE>

味の熊公式 Instagram：<https://www.instagram.com/ajinokuma/>

【お問い合わせ】

info@chokochip.jp

TEL:011-688-5034

担当：中村・小向