

国産素材のだしのうまみを生麺と味わう「クリエイト だし麺」より新たな2品

「広島県産 牡蠣だし 醤油らーめん」

「北海道産 花咲蟹だし 味噌らーめん」を発売

国分グループ本社株式会社〔本社：東京都中央区、代表取締役会長兼 CEO：國分勸兵衛〕は、国産素材のだしのうまみが効いた生麺タイプのラーメン「クリエイト だし麺」より、「広島県産 牡蠣だし 醤油らーめん」「北海道産 花咲蟹だし 味噌らーめん」を発売いたします。



1. シリーズ特長

「クリエイト だし麺」は、「国産素材」を煮出してとった「だし」のうまみを生麺と味わうラーメンです。麺は低加水の熟成中細ちぢれ麺を使用し、「だし」を使用したスープとの相性が良く、のど越しの良い食感と小麦の豊かな風味が味わえます。



2. 開発背景

「クリエイト だし麺」シリーズでは「魚介だし」をベースにした商品が好調です。このたび、新たな「魚介だし」を使用した2品を開発し、商品ラインアップを拡充いたします。

3. 商品概要

商品名 : クリエイト だし麺 広島県産 牡蠣だし 醤油らーめん
内容量 : 304g (めん 120g×2袋、スープ 32g×2袋) 2人前
希望小売価格 : 400円 (税別)
賞味期間 : 製造日+30日 (チルド売場向け・常温流通品)
商品特長 : 広島県産の牡蠣をじっくり煮出し、磯の香りと旨味を感じるだしが特長の醤油らーめんです。

商品名 : クリエイト だし麺 北海道産 花咲蟹だし 味噌らーめん
内容量 : 314g (めん 120g×2袋、スープ 37g×2袋) 2人前
希望小売価格 : 400円 (税別)
賞味期間 : 製造日+30日 (チルド売場向け・常温流通品)
商品特長 : 北海道産の花咲蟹をじっくり煮出し、旨味を感じるだしが特長の味噌らーめんです。花咲蟹は、国内では北海道・根室半島付近でしか獲れず、漁の期間が制限されているため「幻のカニ」と呼ばれています。昆布を主食としているため、ほかのカニにはない独特の甘みと旨みがあり、味わい深い出汁がとれます。

4. 発売日

2024年9月2日 (月)

5. 既存の「クリエイト だし麺」シリーズ



千葉県産 はまぐりだし 塩らーめん 北海道産 帆立貝柱だし 塩らーめん 比内地鶏だし 醤油らーめん
各 400円 (税別)

◆ 商品・販売に関するお問い合わせ

国分グループ本社 (株) マーケティング・商品統括部 商品開発部 開発三課
電話 : 03-3276-6660

◆ 報道・取材に関するお問い合わせ

国分グループ本社 (株) 経営企画部 広報課 電話 : 03-3276-4121
〒103-8241 東京都中央区日本橋 1-1-1 Mail : info01@kpost.kokubu.co.jp