



北海道

NEWS RELEASE

2017年8月9日

～よりこだわり抜いた麺とスープに一新～ けやき味噌ラーメンをリニューアル

株式会社菊水(本社：北海道、社長：杉野邦彦)は、「けやき味噌ラーメン 2人前」の麺とスープを改良し、装いも新たにリニューアル発売いたします。



【けやき味噌ラーメン 2人前】

■コンセプト

ポイント①	1999年11月のオープン以来、行列の絶えない味噌ラーメン専門店「にとりのけやき」。既に全国区となったこの店のテーマは、「五感に訴える一品料理としてのラーメン」。
ポイント②	店主が求めるのは、より札幌ラーメンらしい力強い味噌ラーメン。その味に近づけるべく、スープの味噌のブレンドやラードの量を中心に、大幅な改良を行いました。

■商品特長

めん	良質な小麦粉を使用し、麺粒・麺帯・麺線と三段階でしっかりと熟成させる札幌ラーメンの製法で作ったコシと弾力のある麺です。
スープ	三種類の味噌にまろやかな豚油脂と香り高い調味油をブレンドし、香味野菜ペーストと煮干し粉末で奥深い味わいに仕上げた濃厚味噌ラーメンスープです。

■商品情報

商品名	けやき味噌ラーメン 2人前
内容量	344g(めん重量 110g×2)、スープ添付
希望小売価格	380円(+消費税)
販売地区	全国
発売時期	2017年8月21日(月)

株式会社 菊水

〒067-0051 北海道江別市工業町19番地の6
TEL : 011-383-5052 FAX : 011-385-4326

代表取締役社長 杉野 邦彦
商品開発部長 中川 宣幸