

～ 北海道の名店「さっぽろ純連」「らーめん山頭火」監修商品をラインナップ！～
名店監修シリーズの玉ラーメンや麺関連品を新発売

株式会社菊水（本社：北海道、社長：春名公喜）は、「さっぽろ純連」や「らーめん山頭火」監修の玉ラーメンや個食スープ、「さっぽろ純連」監修のチャーシューや味付き玉子を発売いたします。



ポイント① 札幌・旭川の名店が認めたご当地の生ラーメン！

「さっぽろ純連が認めた札幌生ラーメン3人前」

麺粒・麺帯・麺線の三段階でしっかりと熟成させた、コシと弾力のある20番線（※1）の中太多加水麺です。

「らーめん山頭火が認めた旭川生ラーメン3人前」

旭川ラーメンならではの低加水で練り上げた適度なコシと歯切れのある24番線（※1）の中細低加水麺です。

※1）番線とは：3センチの幅からそれぞれの番線の本数に切り出される麺の太さのことです。

ポイント② 人気フレーバーを個食スープでラインナップ！

「さっぽろ純連ラーメンスープ辛みそ1人前」

白みそをベースにポークエキスや豚脂のうま味を合わせ、唐辛子やコチュジャンの辛味を付与したスープ。

「らーめん山頭火ラーメンスープ青唐辛子とんこつ塩1人前」

豚骨白湯エキスをベースに、青唐辛子の辛みを付与し、清涼感のある味わいに仕上げたスープ。

ポイント③ 純連監修のラーメン向け具材が新発売！

「さっぽろ純連監修チャーシュー」

高温の二段階加熱によりじっくり加熱、加圧することで肉の旨みを封じ込め、脂面を炙ることで香ばしさもアップ。

「さっぽろ純連半熟味玉2個入」

本品は黄身をやわらかめに仕上げた半熟たまごに、かつお節エキスと醤油ベースの調味液で味付けしました。

商品情報

商品名	さっぽろ純連が認めた札幌生ラーメン3人前	らーめん山頭火が認めた旭川生ラーメン3人前	さっぽろ純連ラーメンスープ辛みそ1人前	らーめん山頭火ラーメンスープ青唐辛子1人前	さっぽろ純連半熟味玉2個入	さっぽろ純連監修チャーシュー
内容量	330g（めん110g×3）	330g（めん110g×3）	65g	48g	2個入	40g
賞味期間	製造日を含み30日間		製造日を含み180日間	製造日を含み210日間	製造日を含み61日間	製造日を含み30日間
希望小売価格	350円（税込）		180円（税込）		440円（税込）	470円（税込）
販売地区	全国				北海道	全国
発売時期	2024年9月1日（日）					2024年10月1日（火）