

2015年(平成27年)6月2日

No.67-10

東京・東小金井の人気ラーメン店「くじら食堂」店主監修！
味わい深い塩白湯スープに、もちもち食感の太麺がからむ、こだわりの一杯

明星 くじら食堂 塩白湯

2015年6月29日(月) 全国で新発売

明星食品株式会社(社長:松尾昭英)は、2013年のオープンとともに、さまざまなラーメンムック本などで取りあげられている新進気鋭の人気店「くじら食堂」の店主監修によるタテ型BIGサイズのカップめん『明星 くじら食堂 塩白湯』を、2015年6月29日(月)に全国で新発売いたします。



東京・東小金井にあるラーメン店「くじら食堂」は、自家製の縮れの強い太麺と、魚介系と動物系をバランス良く合わせた奥深い旨みが特長のWスープが人気となって、夕方の開店と同時に行列ができる、今最も勢いのあるラーメン店です。

今回の新製品『明星 くじら食堂 塩白湯』は、味わい深い塩白湯スープにもちもちとした食感の太麺がからむ、「くじら食堂」店主監修によるオリジナルメニューのタテ型BIGサイズカップめんです。魚介で特長を付けたふくよかな旨みの塩白湯スープに、表面をなめらかに仕上げたつるりとしたのどごしと、もちもちとした食感で食べ応えのあるノンフライ太麺を組み合わせた、人気店「くじら食堂」のおいしさを追求したこだわりの一杯です。

■ 商品の概要

| | |
|-----------|-----------------------|
| 商 品 名 | 明星 くじら食堂 塩白湯 |
| 内 容 量 | 86g(めん65g) |
| JANコード | 4902881427371 |
| 荷 姿 | 86g×12入=1ケース |
| 希望小売価格 | 205円(税別) |
| 発売日及び発売地区 | 2015年6月29日(月)に、全国で新発売 |

■ 商品の特長

- め ん : 中心部は締まりがあつて食べ応えがあり、表面はなめらかでつるりとした食感のノンフライ太麺です。
- ス ー プ : 鶏と豚がベースの、ふくよかな旨みのあるスープに、魚介を加えて特長付けをした塩白湯スープです。魚介(サバ・煮干)のオイルを配合した別添の調味油を加えると一層旨みが増し、味わい深いスープになります。
- か や く : ダイス肉、タマゴ、斜め切りネギを組み合わせた、ボリューム感があつて彩りの良い具材です。

本件に関するお問い合わせは、下記までお願いいたします。

| |
|--|
| 一般のお客様 |
| 明星食品株式会社 お客様サービス室 TEL 0120-585-328 |