

2026.5.12

6月6日「梅の日」に先立ち、一足早く、梅気分♪
おいしく塩分 30%カットを実現した「評判屋」ブランドから、期間限定の梅かつお塩焼そばが新登場
「明星 評判屋 梅かつお塩焼そば」を2026年5月25日(月)に新発売

明星食品株式会社（社長：豊留昭浩）は、カップ焼そば「明星 評判屋 梅かつお塩焼そば」を、2026年5月25日(月)に全国で新発売します。

梅の風味とかつおと昆布の重ねだしでさっぱり
でも満足感のある塩焼そば



「明星 評判屋」ブランドは即席めん市場における減塩訴求ブランドNo.1^{*1}の売り上げです。厚生労働省の「日本人の食事摂取基準（2025年版）」によると、1日の食塩摂取目標量（18歳以上）は男性7.5g未満、女性6.5g未満とされています。しかし、同省の「令和6年国民健康・栄養調査」によると、実際の摂取量は平均で男性10.5g、女性8.9gと、基準をオーバーしており、約30%の減塩が理想とされています。そのため、「明星 評判屋」は減塩率を30%^{*2}に設定し、五島灘の塩^{*3}の使用や、昆布や魚介等の旨みを重ねることでおいしさはそのままに食塩相当量を抑える設計を実現しました。

今回発売する「明星 評判屋 梅かつお塩焼そば」は、旨み引きたつ五島灘の塩と、かつおと昆布の旨みに爽やかな梅の味わいを加え、塩分30%^{*2}カットを感じさせない豊かな風味を実現しました。

減塩だからもの足りないのではなく、「明星 評判屋」だからこそおいしい、そして気付けば減塩できているというこのブランドならではの価値を、爽やかな初夏の味わいでぜひお試しください。

※1 インテージ SRI+ 即席めん（袋麺・カップ麺）市場 2022 年 1 月 ～ 2025 年 12 月 累計販売金額。

※2 日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）より、中華スタイル即席カップめん / 油揚げ / 焼きそば / 乾（添付調味料等を含むもの）（100g 当たり）と比較。

※3 五島灘の塩は、長崎県の西端、五島灘に面した崎戸島の透き通るような海水を原料に作られています。海の恵みである「にがり」を程よく含んだ、塩カドのない、まろやかな深い味わいが特徴です。（原材料に使用している食塩中 52%）

■商品特長

麺：しなやかで歯切れのよい麺。

ソース：かつおと昆布の旨みをベースに、梅肉ペーストの爽やかな酸味と旨みを加え、にんにくでアクセントをつけた梅かつおソース。

ふりかけ：梅フレーク、かつお節粉末、梅肉パウダー。

■商品概要

商品名	明星 評判屋 梅かつお塩焼そば
内容量	104g（めん 90g）
JAN コード	4902881433976
荷姿	1 ケース（12 食入）
希望小売価格	オープン
発売日	2026 年 5 月 25 日（月）
発売地区	全国