

ラーメン行列店監修シリーズ第2弾！！

## 国分北海道、「NOFUJI 監修 魚介豚骨醤油らーめん」を発売

ー 魚介、豚骨、醤油ダレがバランスよく調和した至極の一杯 ー

国分北海道株式会社〔本社：北海道札幌市中央区、代表取締役社長執行役員：諏訪勝巳〕は、株式会社ヨシムラ・フード・ホールディングス〔本社：東京都千代田区、代表取締役CEO：吉村元久〕のグループ企業である株式会社丸太太兵衛小林製麺〔本社：北海道札幌市、代表取締役社長 本田聖哉〕と共同開発した「NOFUJI監修 魚介豚骨醤油らーめん」を発売いたします。



## 1. 開発背景

札幌市に本店を構える「NOFUJI」は、北海道では数少ない本格的な魚介、豚骨のWスープが特徴の行列ができるラーメン店です。同店で使用されている麺は、ヨシムラ・フード・HDのグループ企業である(株)丸太太兵衛小林製麺が製造しています。(株)丸太太兵衛小林製麺が開発した麺を使用することで、お店の味をご家庭でも楽しむことができるようになりました。本年3月に発売した「らーめん信玄監修コク味噌味」に続き、ヨシムラ・フード・HDグループと国分グループが共創することで開発した商品です。

## 2. 商品特長

厳選した魚介と長時間丁寧に炊き上げた豚骨のWスープは、豚骨特有の臭みがなく、背脂と魚介の旨味がマッチしたまろやかで深みのある仕上がりとなっています。秘伝のWスープに合わせた醤油ダレと、これまではお店でしか味わうことができなかったコシの強さの中にしなやかさも感じられる中太ストレート麺(生めん)で、本格的な魚介豚骨醤油ラーメンの味を再現しました。

### 3. 商品概要

商品名 : NOFUJI 監修 魚介豚骨醤油らーめん  
内容量 : 340g (めん 120g×2) 2人前  
希望小売価格 (税別) : 528 円 北海道内  
賞味期間 : 製造日+40 日間 (常温流通商品)

### 4. 発売日

2024 年 8 月 28 日 (水)

### 5. 主な販売先

北海道内量販店、観光地売店など

※北海道外の一部アンテナショップや北海道フェアでも販売予定

### 6. 会社概要

株式会社ヨシムラ・フード・ホールディングス

<https://www.y-food-h.com/>



株式会社丸太太兵衛小林製麺

<http://www.kobayashiseimen.co.jp/>



#### ◆商品・販売に関するお問い合わせ

国分北海道 (株) 量販事業部 低温営業課 電話 : 011-350-6306

地域共創部 商品共創課 電話 : 011-350-6309

〒064-0806 札幌市中央区南 6 条西 9 丁目 1018 番地 3

#### ◆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](mailto:info01@kpost.kokubu.co.jp)