

国産素材のだしのうまみを生麺と味わう「クリエイト だし麺」より新たな2品

「三重県産 真鯛だし つけ麺 塩」

「島根県宍道湖産 しじみだし 冷やし醤油らーめん」を限定発売

国分グループ本社株式会社〔本社：東京都中央区、代表取締役会長兼 CEO：國分勸兵衛〕は、国産素材のだしのうまみが効いた生麺タイプのラーメン「クリエイト だし麺」より「三重県産 真鯛だし つけ麺 塩」「島根県宍道湖産 しじみだし 冷やし醤油らーめん」を期間限定で発売いたします。



1. シリーズ特長

「クリエイト だし麺」は、「国産素材」を煮出してとった「だし」のうまみを生麺と味わうラーメンです。「だし」を使用したスープとの相性が良いちぢれ麺を使用し、のど越しの良い食感と小麦の豊かな風味が味わえます。



2. 開発背景

「クリエイト だし麺」シリーズでは「魚介だし」をベースにした商品が好調です。このたび、新たな「魚介だし」を使用した2品を開発し、商品ラインアップを拡充いたします。

3. 商品概要

商品名 : クリエイトだし麺 三重県産 真鯛だし つけ麺 塩
 内容量 : 312g (めん 120g×2袋、スープ 36g×2袋) 2人前
 参考売価 : 400円 (税別)
 賞味期間 : 製造日+44日 (チルド売場向け・常温流通品)
 商品特長 : 三重県産の真鯛のかしらをじっくり煮出し、真鯛の上品な甘みと旨みを感じるだしが特長のシリーズ初のつけ麺。のど越しが良くモチモチとした中に歯切れの良い食感が特長の「多加水 熟成中太ちぢれ麺」を使うことで、スープが麺によく絡み、だしの旨味を引き立てます。

商品名 : クリエイトだし麺 島根県宍道湖産 しじみだし 冷やし醤油らーめん
 内容量 : 312g (めん 120g×2袋、スープ 36g×2袋) 2人前
 参考売価 : 400円 (税別)
 賞味期間 : 製造日+39日 (チルド売場向け・常温流通品)
 商品特長 : 島根県宍道湖産のしじみは、淡水と海水の相乗作用により旨味が凝縮され、濃厚な味わいが特長です。その宍道湖産のしじみをじっくり煮出し、旨味を感じるだしが特長の冷やし醤油ラーメンです。「だし」を使用したスープに相性が良い「低加水熟成中細ちぢれ麺」を使用しました。

4. 発売日

2025年3月3日 (月)

5. 「クリエイト だし麺」シリーズ



千葉県産 はまぐりだし 塩らーめん



北海道産 帆立貝柱だし 塩らーめん



比内地鶏だし 醤油らーめん



広島県産 牡蠣だし 醤油らーめん



高知県産 柚子だし 冷やし塩らーめん

(2025年3月3日、再販売)

◆ 商品・販売に関するお問い合わせ

国分グループ本社 (株) マーケティング・商品統括部 商品開発部 開発三課
 電話 : 03-3276-6660

◆ 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