

2023.4.18

クセがスゴい！！超濃厚な一杯

「明星 大砲ラーメン監修 クセが強くてクセになる超濃厚久留米とんこつ」を 2023年5月15日(月) に新発売

明星食品株式会社(社長:豊留昭浩)は、カップめん「明星 大砲ラーメン監修 クセが強くてクセになる超濃厚久留米とんこつ」を、2023年5月15日(月)に全国で新発売します。

麺にどっぴり絡む、豚骨の旨みと香りで、クセになる超濃厚スープ



とんこつラーメン発祥の地*とされる福岡・久留米に本店を構える「大砲ラーメン」は、1953(昭和28)年創業の老舗店です。「大砲ラーメン」のスープは、“呼び戻し”と呼ばれる技法で作られており、濃度の異なる複数の味がブレンドされることで、とんこつから染み出る旨みが幾重にも重なり奥深いコクが特長です。

今回の新商品は、大砲ラーメンの監修により特長的な豚骨の旨みや香りの個性を強くし、より味を強く感じるようにしました。どっぴりと麺に絡む、クセのある豚骨の強い旨みと香りが一度食べたらクセになる特別な一品をご賞味ください。

※とんこつラーメン発祥の地については、諸説あります。

■商品特長

- 麺：弾力のあるノンフライ麺。
スープ：麺にどっぷり絡む濃厚な豚骨スープに、別添の豚骨の旨みと香りを加える液体スープ。
具材：見栄えの良いねぎ・ごま。

■「大砲ラーメン」について

福岡県久留米市にある1953（昭和28）年創業のとんこつラーメンの老舗店。九州地区で11店舗を展開。“呼び戻し”と呼ばれる技法で、70年間スープを継ぎ足し、釜を空にすることなく炊き続けたコク深いとんこつスープが特長です。

■商品概要

商品名	明星 大砲ラーメン監修 クセが強くてクセになる超濃厚久留米とんこつ
内容量	99g(めん70g)
JANコード	4902881456081
荷姿	99g×12入=1ケース
希望小売価格	255円(税別)
発売日	2023年5月15日(月)
発売地区	全国