



NEWS RELEASE 2025.1.20

国産素材がうれしい！“だし”にこだわった“和風豚骨”が登場！ 「日清麺職人 和風だし豚骨」を2025年2月3日(月)に新発売

日清食品株式会社（社長：安藤 徳隆）は、「日清麺職人 和風だし豚骨」を2月3日(月)に全国で新発売します。

“五種の合わせだし”が織りなす、コク深い味わいの豚骨スープが
全粒粉入り「ごちそうノンフライ麺」と相性抜群！



「日清麺職人」シリーズは、小麦の風味が感じられる全粒粉入りの「ごちそうノンフライ麺」が特長で、お手頃な価格と相まって主婦層を中心に大好評をいただいています。

今回、ラーメンの王道メニューである“豚骨”と、国産素材にこだわった合わせだしを組み合わせた「日清麺職人 和風だし豚骨」を発売します。

“五種の合わせだし”（鰹、鰯、鯖、室鰯、宗田鰹）をきかせた豚骨スープは、あっさりとしながらもコク深い味わいで、全粒粉入りのしなやかな食感の麺とも相性抜群です。具材には“豚骨ラーメン”で定番のキクラゲとネギ、さらにゴマを入れて風味豊かに仕上げました。パッケージは、緑色と山吹色を基調とした落ち着いたあるデザインで上品な味わいを表現しました。

こだわりがぎゅっとつまった「日清麺職人」の“和風だし豚骨”を、ぜひご賞味ください。



■商品特長

麺：全粒粉入りのしなやかなノンフライ中細ストレート麺。

スープ：“五種の合わせだし”（鰹、鰯、鯖、室鰯、宗田鰹）をきかせた豚骨スープ。あっさりとしながらもコク深い味わいです。

具材：キクラゲ、ネギ、ゴマ。

■商品概要

商品名	日清麺職人 和風だし豚骨
内容量	86g (麺 60g)
JAN コード	4902105285091
ITF コード	14902105285098
食数 / 荷姿	1 ケース 12 食入
希望小売価格	172 円 (1 食/税別)
発売日	2025 年 2 月 3 日(月)
発売地区	全国