

# **NEWS RELEASE** 2025.7.29

「今日は、あの味が食べたい!」そんな気持ちを満たす新ブランド誕生! 「冷凍 今日はこってり 鶏白湯ラーメン」「冷凍 今日は旨辛 宮崎辛麺」を 2025 年 9 月 1 日(月)に新発売

日清食品冷凍株式会社(社長:上和田公彦)は、「冷凍今日はこってり鶏白湯ラーメン」「冷凍今日は旨辛宮崎辛麺」を9月1日(月)に全国で新発売します。

## 「水」をかけてチンするだけで "アツアツ" の一杯を楽しめる こってり旨い「鶏白湯」!辛くて旨い「宮崎辛麺」!

冷凍ラーメンは、お店で食べるような本格的な味わいをご家庭で手軽に楽しめることから、近年、 市場が拡大しています。

今回発売する「冷凍 今日はこってり」と「冷凍 今日は旨辛」は、「疲れたときはこってりした味」や「ストレスが溜まったときには辛い味」など、「今日は、あの味が食べたい!」という"食の欲求"を満たす新ブランドです。

「冷凍 今日はこってり 鶏白湯ラーメン」は、鶏の旨みがしっかりと溶け込んだ、こってりとした 鶏白湯スープが特長です。コシのある細ストレート麺を合わせ、直火で炙った焼豚とねぎをトッピ ングしました。「冷凍 今日は旨辛 宮崎辛麺」は、肉と香味野菜の旨み、唐辛子の辛みをきかせた "旨辛"なスープが特長です。スープのなじみをよくした細ストレート麺を合わせ、ふわふわの卵、 挽き肉、ニラをトッピングしました。

どちらの商品も、濃縮スープと具付きの麺に「水」をかけて電子レンジで温めるだけで、"アツアツ"の一杯が楽しめます。

"おなか"も"心"も満たす新ブランド「冷凍 今日はこってり」と「冷凍 今日は旨辛」を、ぜひご堪能ください。







#### ■商品特長

#### 「冷凍 今日はこってり 鶏白湯ラーメン」

麺:コシのある細ストレート麺。

スープ:鶏の旨みがしっかりと溶け込んだ、こってりとした鶏白湯スープ。

具 材: 焼豚、ねぎ。

#### 「冷凍 今日は旨辛 宮崎辛麺」

麺:スープのなじみをよくした細ストレート麺。

スープ: 肉と香味野菜の旨み、唐辛子の辛みをきかせた"旨辛"なスープ。

具 材:卵、挽き肉、ニラ。

### ■調理方法 (特許出願中)

濃縮スープと具付きの麺に「水」をかけて、電子レンジで温めるだけで、"アツアツ"の一杯を お楽しみいただけます。



#### ■商品概要

商品名	冷凍 今日はこってり 鶏白湯ラーメン	冷凍 今日は旨辛 宮崎辛麺
内容量	290g	299g
JAN コード	4548779740520	4548779740537
ITF ⊐− ド	14548779740527	14548779740534
食数 / 荷姿	1 ケース 14 パック入×2 合わせ	
希望小売価格	オープン価格	
発売日	2025 年 9 月 1 日 (月)	
発売地区	全国	

このリリースに関するお問い合わせ先 日清食品ホールディングス 広報部 (担当:荒川)

〒160-8524 東京都新宿区新宿 6-28-1 TEL: 03-6233-6850 / FAX: 03-6233-6838

pr.jp@nissin.com

一般のお客さまからのお問い合わせ先日清食品グループ お客様相談室

TEL: 0120-923-301 (受付時間 9:00~17:00 [土・日・祝日を除く])