

2025.8.7

**こだわりの食材を使用し、ワンランク上の味わいに！
コスパ良く、上質感のある“関西風きつねうどん”と“天ぷらそば”が味わえる
「明星庵」シリーズを 2025 年 8 月 25 日(月) にリニューアル発売**

明星食品株式会社(社長:豊留昭浩)は、カップめん「明星庵 きつねうどん 大盛」と「(同) 天ぷらそば 大盛」を、2025 年 8 月 25 日(月)に全国でリニューアル発売します。

**きつねうどんは“利尻昆布”使用^{※1}のやさしい「関西風のつゆ」に
天ぷらそばは“更科粉”使用^{※2}で白く上質感のある麺と「重ねだしつゆ」に**



「明星庵」ブランドは、麺や具材のボリューム感とだしの旨みが効いたつゆの満足感がありながら、値ごろ感もある、コスパの良さを高く評価いただいています。今回はご好評をいただいているだしにさらにこだわり、上質感のある味わいに。そしてパッケージデザインはシズルや食感を表すコピーでその魅力を訴求したデザインに変更し、心機一転リニューアルします。

「明星庵 きつねうどん 大盛」はつゆを強化。利尻昆布を使用^{※1}し、香り豊かな鰹だしを重ねて、だしの旨みがしっかりと感じられる関西風のやさしい薄口仕立てのつゆに。アクセントとしてゆずと七味をほんのり効かせ、香りにもこだわった上質感のある味わいに仕上げています。

「明星庵 天ぷらそば 大盛」は麺とつゆを強化。麺は新たにそばの実の中心部分を使用した“更科粉”を使用^{※2}することで、麺につるみやうるおいをあたえ、見た目も白みがかかった上質感のある麺になりました。醤油をしっかりと効かせたつゆは、宗田鰹と本鰹を重ね合わせることで香り高くコ

ク深い旨みをお楽しみいただけます。ほんのり効かせた焙煎七味の香ばしい風味がアクセントになっています。

パッケージデザインは、具材などシズルが目立つように配置し、麺や具材の食感を表すコピーを正面に据え、特徴である品質をさらに訴求したデザインに変更しました。

より上質な味わいとなった「明星庵」をぜひお試しください。

※1 利尻昆布の粉末使用(製品中利尻昆布 0.09%)、昆布エキスは利尻産ではありません

※2 そば粉中、更科粉 59%使用

■商品特長

明星庵 きつねうどん 大盛

- 麺：つるみがあり、もっちりとした食感が特徴のうどん。
- つゆ：利尻昆布※の繊細な旨みに、香り豊かな鰹だしを重ねて、だしの旨みがしっかりと感じられる関西風のやさしい薄口仕立てのつゆ。ほんのり効いた七味とゆずのアクセント。
- 具材：一枚お揚げ、ねぎ。

※利尻昆布の粉末使用(製品中利尻昆布 0.09%)、昆布エキスは利尻産ではありません

明星庵 天ぷらそば 大盛

- 麺：更科粉を使用※した、しなやかでつるみとうるおいのある、やや白い上品な見た目のそば。
- つゆ：宗田鰹の香り高くコクのある旨みに、本鰹のまろやかな香りと旨みを重ねた芳醇なだしに、醤油と甘みがしっかりと効いたそばつゆ。ほんのり効いた焙煎七味の香ばしい風味がアクセント。
- 具材：一枚天ぷら、ねぎ。

※そば粉中、更科粉 59%使用

■商品概要

商品名	明星庵 きつねうどん 大盛	明星庵 天ぷらそば 大盛
内容量	105g(めん 85g)	112g(めん 85g)
JAN コード	4902881439572	4902881439596
荷姿	105g×12 入=1 ケース	112g×12 入=1 ケース
希望小売価格	236 円(税別)	
発売日	2025 年 8 月 25 日(月)	
発売地区	全国	