



NEWS RELEASE

2025.8.18

ノンフライカップ麺売上食数 No.1「日清麺職人」の“袋麺”が新登場！ 「日清麺職人 鶏ガラ醤油 2 食パック」「日清麺職人 鯛だし塩 2 食パック」を 2025 年 9 月 1 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 鶏ガラ醤油 2 食パック」「日清麺職人 鯛だし塩 2 食パック」を、9 月 1 日(月)に全国で新発売します。

だしが染みる、ほっこりおいしい！
少人数世帯でも使い切りやすい、お手頃な 2 食パック

「日清麺職人」は、小麦の風味が楽しめる全粒粉入りの“ごちそうノンフライ麺”が特長で、手頃な価格と合わせてご好評をいただいております。“ノンフライカップ麺カテゴリー”で No.1^{*1}の売上食数を誇ります。

今回、“だしが染みる、ほっこりおいしい”をコンセプトに、「日清麺職人」ブランドからお店で食べるような本格的な味わいが楽しめる袋麺を発売します。

「日清麺職人 鶏ガラ醤油」は、厳選素材として名古屋コーチンエキス^{*2}を使用した、鶏だしの旨みが楽しめる“コク旨”な醤油スープが特長です。「日清麺職人 鯛だし塩」は、厳選素材として愛媛県産鯛エキス^{*3}を使用した、鯛の白身を焼いたような香ばしさが感じられる“コク旨”な塩スープが特長です。どちらの商品も、昆布の旨みを練り込んだ全粒粉入りのノンフライ中細ストレート麺を合わせました。使い切りやすい 2 食パックで、少人数世帯やシニア層におすすめです。カップ麺とは一味違う、こだわりが詰まった「日清麺職人」の袋麺を、ぜひお試しください。





■商品特長

「日清麺職人 鶏ガラ醤油 2食パック」

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。
昆布の旨みを練り込みました。すすりやすいように麺の長さを短くしています。

スープ：国内醸造丸大豆醤油をベースに名古屋コーチンエキスを加えた、あっさりとしながらも“コク旨”な醤油スープ。
鶏だしの旨みが楽しめます。

熱量：246kcal、食塩相当量：3.9g



「日清麺職人 鯛だし塩 2食パック」

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。
昆布の旨みを練り込みました。すすりやすいように麺の長さを短くしています。

スープ：愛媛県産鯛エキスをを使用した、あっさりとしながらも“コク旨”な塩スープ。鯛の白身を焼いたような香ばしさが感じられます。

熱量：238kcal、食塩相当量：3.8g



※画像は調理の一例です

*1 インテージ SRI+ カップ麺市場 ノンフライ麺カテゴリー 2024年1月～12月、「日清麺職人」ブランド累計販売食数（全国、全業態）。

*2 名古屋コーチンの鶏ガラからとったチキンエキス 0.01%使用（製品に占める割合）。

*3 愛媛県産の鯛のエキス 0.1%使用（製品に占める割合）。

■商品概要

商品名	日清麺職人	
	鶏ガラ醤油 2食パック	鯛だし塩 2食パック
内容量	152g（麺 120g）	148g（麺 120g）
JAN コード	4902105117880	4902105117897
ITF コード	14902105117887	14902105117894
食数 / 荷姿	1 ケース 2 食×9 パック	
希望小売価格	230 円（1 パック/税別）	
発売日	2025 年 9 月 1 日（月）	
発売地区	全国	