



NEWS RELEASE

2025.9.16

“鍋焼タイプ” だから「天下一品」の味わいを“アツアツ”で楽しめる！ 「鍋焼 天下一品 こってり生ラーメン」を 2025 年 9 月 22 日(月)に新発売

日清食品チルド株式会社（社長:伊地知 稔彦）は、「鍋焼 天下一品 こってり生ラーメン」を東北、関東、中部、近畿、中国、四国地区で 9 月 22 日(月)に新発売します。

最後まで飽きない濃厚な「こってり」スープ！
“生めん”なのに、常温で 50 日間保存可能！



「天下一品」は、1971 年に京都・北白川の屋台から始まり、今では関西を中心に全国で店舗を展開する人気ラーメンチェーンです。看板メニューの「こってり」は、鶏がらや野菜などをじっくりと炊き出した濃厚なスープが特長で、世代を超えて愛され続けている唯一無二の味わいです。

今回発売する「鍋焼 天下一品 こってり生ラーメン」は、麺、スープ、具材がアルミ鍋に入った“鍋焼タイプ”で、おなじみの「こってり」の味わいを楽しめる商品です。

鶏がらや野菜などのうまみがぎゅっとつまったスープは、濃厚で深みのある味わいが特長です。液体と粉末を組み合わせた“W スープ仕様”で、とろみのあるこってり感を再現しました。もっちりとした食感の中細ストレート麺は、弊社の独自技術「生めん常温長持ち製法」により、“生めん”ならではの小麦の風味やコシを損なわず、常温で 50 日間保存できます。具材には食べ応えのある焼豚とネギを入れ、満足感のある一杯に仕上げました。アルミ鍋がそのまま器になるので“アツアツ”のままお召し上がりいただけて、洗い物の手間も省けます。

思い立ったらすぐに「こってり」が味わえるこの商品を、ぜひお試しください。



■商品特長

麺：もっちりとした食感の中細ストレート麺。“生めん”ならではの小麦の風味やコシを損なうことなく、常温で50日間保存できます。

スープ：鶏がらや野菜などのうまみがぎゅっとつまった、濃厚で深みのあるスープ。液体と粉末を組み合わせた“Wスープ仕様”で、とろみのあるこってり感を再現しました。

具 材：焼豚、ネギ。

■調理方法

- (1) アルミ鍋から麺、液体スープ、粉末スープ、具材を取り出し、水400mlを入れて沸騰させます。
- (2) 麺と焼豚、ネギを入れ、2分30秒煮込みます。
- (3) 火を止め、液体スープと粉末スープを入れ、よく混ぜれば完成です。

■商品概要

商品名	鍋焼 天下一品 こってり生ラーメン
内容量	152g (麺 90g)
JANコード	4548780538383
ITFコード	14548780538380
賞味期限	常温 50日間
食数 / 荷姿	1ケース 1食×6パック入
希望小売価格	480円 (1パック/税別)
発売日	2025年9月22日(月)
発売地区	東北、関東、中部、近畿、中国、四国地区