



NEWS RELEASE

2025.9.29

“ガッツリ系” ラーメン専門店のような、ド迫力の“ワシワシ食感”！ 「麺の達人 超極太麺」を2025年10月13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、「麺の達人 超極太麺」を10月13日(月)に関東、中部地区で新発売します。

「麺の達人」史上最も太い麺だから、食べ応え抜群！
本格的な“ガッツリ系”ラーメンが手軽に楽しめる！



「麺の達人」シリーズは、専門店で食べるようなこだわりの麺を有名店の“達人”監修のもと再現したブランドです。

山盛りの野菜と背脂、極太麺が特長の“ガッツリ系”ラーメンは、その圧倒的なボリュームと中毒性のある味わいで人気を博し、行列の絶えない専門店が全国各地に登場しています。また、SNSでは“ガッツリ系”ラーメンを自宅で作る動画が若年層を中心に話題になるなど、ラーメンの一大ジャンルとして定着しています。

そこで今回、“ガッツリ系”ラーメンの麺を「せたが屋」の店主・前島 ^{まえじま} つかさ 氏監修のもとで再現した「麺の達人 超極太麺」を発売します。

「麺の達人」史上最も太い麺は、“ワシワシ”とした独特な食感が特長で、特選小麦粉に小麦ブランを配合しているため、噛むたびに小麦の奥深いうまみを感じられます。

ガツンとくるニンニクの風味と、口いっぱい広がる濃厚な豚のうまみが特長の「スープの達人 濃厚豚ラーメンスープ」（別売）とモヤシやキャベツ、チャーシューなどの具材*を合わせれば、ご家庭でも手軽に本格的な一杯が楽しめます。

行列に並ばず“ガッツリ系”ラーメンが味わえる「麺の達人 超極太麺」を、ぜひお試しください。

* 具材は別途ご用意ください。



■商品特長

特選小麦粉に小麦ブランを配合した“ワシワシ食感”の“超”極太麺。小麦の奥深いうまみを感じられます。「麺の達人」史上最も太い麺は食べ応え抜群で、濃厚なスープにもぴったりです。

「スープの達人 濃厚豚ラーメンスープ」(別売)とモヤシやキャベツ、チャーシューなどの具材を合わせるのがおすすめです。東京・世田谷の人気ラーメン店「せたが屋」の店主・前島 司氏監修。

■前島 司氏 プロフィール

2000年に東京都世田谷区で創業したラーメン店「せたが屋」の店主。さまざまなフレーバーのラーメン店を国内外で展開し、「ミスターラーメン」と呼ばれるなど、高い知名度を誇っています。



■調理例



■商品概要

商品名	麺の達人 超極太麺
内容量	360g (麺 360g)
JAN コード	4548780545497
ITF コード	14548780545494
賞味期限	要冷蔵 50 日間
食数 / 荷姿	1 ケース 2 食×10 パック入
希望小売価格	360 円 (1 パック/税別)
発売日	2025 年 10 月 13 日(月)
発売地区	関東、中部地区