



明星食品

NEWS RELEASE

2025.11.11

No.77-29

塩分 30%カット！

おいしく減塩を実現した「評判屋」シリーズから、わんたん入りのラーメンが新登場。

「明星 評判屋 わんたん中華そば」を 2025 年 12 月 1 日(月) に新発売

明星食品株式会社(社長:豊留昭浩)は、カップめん「明星 評判屋 わんたん中華そば」を、2025 年 12 月 1 日(月) に全国で新発売します。

減塩しているのにおいしい！

鶏と魚介のだしをベースにかつおが香る、わんたん入り中華そば



「明星 評判屋」ブランドは即席めん市場における減塩訴求ブランド No.1^{※1} の売り上げを誇っています。

厚生労働省の「日本人の食事摂取基準 (2020 年版)」によると、1 日の食塩摂取目標量 (18 歳以上) は男性 7.5g 未満、女性 6.5g 未満とされています。しかし、同省の「令和 5 年 国民健康・栄養調査」によると、実際の摂取量は平均で男性 10.7g、女性 9.1g と、基準をオーバーしており、約 30%の減塩が理想とされています。そのため、「明星 評判屋」は減塩率を 30%^{※2} に設定し、五島灘の塩^{※3}の使用や、肉・魚介の旨みを重ねることでおいしさはそのままに食塩相当量を抑える設計を実現しました。また容器には、食塩摂取量を調整できる「しおケアカップ^{※4}」を継続採用しています。

今回発売する「明星 評判屋 わんたん中華そば」は、鶏と魚介のだしをベースに旨みを掛け合

わせたスープに、わんたんが入った中華そばです。五島灘の塩を配合することで減塩 30%※²でもしっかり満足感のある、お手頃価格のカップめんとなっています。

減塩だからもの足りないのではなく、「明星 評判屋」だからこそおいしい、そして気付けば減塩できているというこのブランドならではの価値を、ぜひお試しください。

※1 インテージ SRI+ 即席めん（袋麺・カップ麺）市場 2021 年 1 月～2024 年 12 月 累計販売金額。

※2 日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）より、中華スタイル即席カップめん/非油揚げ/乾（添付調味料等を含むもの）（100g 当たり）と比較。

※3 五島灘の塩は、長崎県の西端、五島灘に面した崎戸町の透き通るような海水を原料に作られています。海の恵みである「にがり」を程よく含んだ、塩カドのない、まろやかな深い味わいが特徴です。

※4 「しおケアカップ」とはお客様自身で内側下線までスープを残すことにより、食塩摂取量をコントロールできるようにしたカップです。麺・かやくをすべて喫食した後、お客様自身で内側下線までスープを残した場合に摂取する食塩相当量の目安が一目で分かります。[\(https://www.myojofoods.co.jp/siocare/\)](https://www.myojofoods.co.jp/siocare/)

■商品特長

麺：適度な締まりと弾力のあるノンフライ麺。

スープ：旨みが引き立つ「五島灘の塩※」を配合。鶏と魚介の旨みを効かせた醤油ベースに、かつおの香りの効いたオイルを合わせたスープ。

具 材：ミニワンタン、ねぎ。

※原材料に使用している食塩中 40%

■商品概要

商品名	明星 評判屋 わんたん中華そば
内容量	67g(めん 55g)
JAN コード	4902881433938
荷姿	67g×12 入＝1 ケース
希望小売価格	オープン
発売日	2025 年 12 月 1 日(月)
発売地区	全国