



NEWS RELEASE

2026.1.13

「天下一品」の「こってり」に“ご飯ぶっこみ”！背徳感あふれる常連の味！ 「天下一品 ぶっこみ飯 こってり濃厚鶏白湯」を2026年1月26日(月)に新発売

日清食品株式会社（社長：安藤 徳隆）は、「天下一品 ぶっこみ飯 こってり濃厚鶏白湯」を1月26日(月)に全国で新発売します。

やっちゃった、「こってり」スープに白飯ズドン！
まさに“罪深き、うまさ”



「ぶっこみ飯」シリーズは、ラーメンを食べた後のスープに“ご飯をぶっこむ”という、背徳感にさいなまれながらも、ついついやってしまう“罪深き、うまさ”を、日清食品が真面目に作り込んだ商品です。

京都発祥の人気ラーメンチェーン「天下一品」の看板メニュー「こってり」は、鶏がらや野菜などをじっくりと炊き出したスープが特長で、その“とろみ”と“濃厚さ”から“食べるスープ”とも言われています。

今回発売する「天下一品 ぶっこみ飯 こってり濃厚鶏白湯」は、「こってり」の残ったスープにご飯を“ぶっこむ”という、常連客に人気の食べ方を再現した商品です。

固形のルウを使用することで、「こってり」ならではの“とろみ”と“濃厚さ”を表現しました。鶏がらや野菜などのうまみがつまったスープが、ふっくらとしたご飯に絡み、やみつきになる味わいをお楽しみいただけます。

背徳感あふれる至福の一杯を、心ゆくまでご堪能ください。



■商品特長

ライス：熱湯 5 分の簡単調理でも湯戻りの良い、ふっくらとしたご飯。

スープ：鶏がらや野菜などのうまみがつまったスープ。固形のルウを使用することで、「こってり」ならではの“とろみ”と“濃厚さ”を表現しました。

具 材：チャーシュー風肉具材、メンマ、ネギ。



■「天下一品」について

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。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。

■商品概要

商品名	天下一品 ぶっこみ飯 こってり濃厚鶏白湯
内容量	91g (ライス 60g)
JAN コード	4902105949528
ITF コード	14902105949525
食数 / 荷姿	1 ケース 6 食入
希望小売価格	348 円 (1 食/税別)
発売日	2026 年 1 月 26 日(月)
発売地区	全国