

2026.1.27

塩分 30%カット!

おいしく減塩を実現した「評判屋」ブランドから、だし醤油焼そばが新登場  
「明星 評判屋 だし醤油焼そば」を 2026 年 2 月 16 日(月)に新発売

明星食品株式会社(社長:豊留昭浩)は、カップ焼そば「明星 評判屋 だし醤油焼そば」を、2026 年 2 月 16 日(月)に全国で新発売します。

かつおと昆布の豊かな風味、しっかりと満足感のあるだし醤油焼そば



「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<sup>\*1</sup>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 (2025 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 6 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 10.5g、女性 8.9g 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%<sup>\*2</sup>に設定し、五島灘の塩<sup>\*3</sup>の使用や、昆布や魚介等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。

今回発売する「明星 評判屋 だし醤油焼そば」は、旨み引きつつ五島灘の塩と、かつおと昆布の旨みだしをバランスよく掛け合わせた特製たれにより、塩分 30%カットを感じさせない豊かな風味を実現しました。

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 / 油揚げ / 焼きそば/  
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島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。

■商品特長

麺：しなやかで歯切れのよい麺。

たれ：醤油をベースに、かつおと昆布のだしを効かせ、にんにくの香りを加えることでつい食べ  
べくなる味わいに仕上げただし醤油だれ。

ふりかけ：ごま、削り節、あおさ。

■商品概要

商品名	明星 評判屋 だし醤油焼そば
内容量	105g（めん 90g）
JAN コード	4902881433952
荷姿	1 ケース（12 食入）
希望小売価格	オープン
発売日	2026 年 2 月 16 日（月）
発売地区	全国