

2026.2.20

No.77-46

有名ラーメンチェーン店監修のカップめんが登場!

日本全国で人気の「麺場 田所商店」と「魂心家」の味わいをご自宅で楽しめる

「明星 ニッポンの神チェーン 田所商店 濃厚味噌」

**「明星 ニッポンの神チェーン 魂心家 濃厚豚骨醤油」を 2026 年 3 月 16 日(月)に
新発売**

明星食品株式会社（社長：豊留昭浩）は、カップめん「明星 ニッポンの神チェーン 田所商店 濃厚味噌」「(同) 魂心家(こんしんや) 濃厚豚骨醤油」を、2026 年 3 月 16 日(月)に全国で新発売します。

「麺場 田所商店」のやさしくコク深い濃厚な味噌スープ
「魂心家」のクリーミーでコク深い濃厚な豚骨醤油スープ
“ニッポンの神チェーン” こだわりの一杯をご堪能あれ



近年、独自のこだわりと効率的なオペレーションを強みに、全国へ店舗を拡大するラーメンチェーン店が大きな注目を集めています。この市場の活気に着目し、「ニッポンの神チェーン」と題し、日本全国で愛され、こだわりの一杯を提供し続ける人気ラーメンチェーン店とコラボレーションしたカップめん 2 品を発売します。

「明星 ニッポンの神チェーン 田所商店 濃厚味噌」は、味噌ラーメンの専門店「麺場 田所商店」が監修し、看板メニュー「北海道味噌ラーメン」の味わいを再現した、濃厚でコク深い味噌スープがクセになる一杯。麺場 田所商店は、味噌蔵の家系に生まれた創業者がてがけ、全国各地に伝承されるさまざまな味噌を使用した味噌ラーメンを提供している人気のラーメンチェーン店です。北海道味噌、信州味噌、九州味噌、伊勢味噌、江戸前味噌など、各店舗、各地域に応じてメニューをラインアップ。関東を中心に全国各地に出店しており、国内では約 200 店舗※を展開しています。

「明星 ニッポンの神チェーン 魂心家 濃厚豚骨醤油」は、横浜家系の人気店「魂心家」が監修し、定番メニューの「醤油」の味わいを再現した、豚骨と醤油のバランスが良いクリーミーなスープがクセになる一杯。魂心家は、長時間寸胴で炊き込み、素材の旨みが詰まった濃厚かつまろやかな豚骨スープが特徴の横浜家系ラーメンのチェーン店です。魂心家名物のサービスが、お得なサービス券「まくり証明書」です。最後の一滴までスープを味わい尽くしたお客様への感謝を込めて配布しているもので、同社のスープに対する熱意を表しています。国内で約 61 店舗※を展開しています。

幅広いエリアで愛されている、こだわりの強い「ニッポンの神チェーン」の味わいをぜひカップめんでもお楽しみください。

※2026 年 2 月 20 日現在

■商品特長

明星 ニッポンの神チェーン 田所商店 濃厚味噌

麺：つるみがあり歯切れがよい、ガーリックをねり込んだ麺。

スープ：塩味のある赤味噌とまろやかな白味噌をベースに、豚の旨み、ジンジャー、ガーリックなどでアクセントをつけた濃厚な味噌スープ。

別 添：濃厚でコク深い「特製コク味噌」。

具 材：豚肉ダイス、ダイスポテト、たまねぎ、にら。

明星 ニッポンの神チェーン 魂心家 濃厚豚骨醤油

麺：つるみがあり、食べ応えのある麺。

スープ：豚骨と醤油のバランスがよい、クリーミーで濃厚なコクのあるスープ。

別 添：鶏油とラードを合わせた、香り高い「特製鶏油」。

具 材：味付豚肉、キャベツ、ほうれんそう。

■麺場 田所商店

味噌蔵の家系に生まれた創業者が、全国各地の味噌を使い分け、味噌文化の魅力を世界に発信する味噌らーめん専門店です。素材やスープづくりにこだわり、一杯ずつ手鍋で仕上げることで味噌の魅力を最大限に引き出しています。

■魂心家

2010 年の 1 号店オープンから全国に店舗を拡大する、横浜家系ラーメンの人気店。濃厚でクリーミー、かつパンチのある豚骨醤油スープに特注の中太麺がよく絡む、クセになる味が人気の秘密です。

■商品概要

商品名	明星 ニッポンの神チェーン 田所商店 濃厚味噌	明星 ニッポンの神チェーン 魂心家 濃厚豚骨醤油
内容量	107g（めん 75g）	105g（めん 75g）
JAN コード	4902881409063	4902881409100
荷姿	1 ケース（12 食入）	
希望小売価格	245 円（1 食 / 税別）	
発売日	2026 年 3 月 16 日（月）	
発売地区	全国	

このリリースに関するお問い合わせ先
明星食品株式会社 マーケティング本部
辰巳(たつみ)・大和久(おおわく)
TEL 03-3470-1656
E-mail: myo.pr.jp@myojofoods.co.jp

一般のお客様からのお問い合わせ先
明星食品株式会社
お客様サービス室
TEL 0120-585-328