



## NEWS RELEASE

2026.2.24

### シニア世代に人気の「日清麺職人 袋麺」に、待望の味噌ラーメンが登場！ 「日清麺職人 塩糶コク味噌 2食パック」を2026年3月9日(月)に新発売

日清食品株式会社（社長：安藤 徳隆）は、「日清麺職人 塩糶コク味噌 2食パック」を3月9日(月)に全国で新発売します。

ふわっと広がる塩糶の香り！  
厳選素材“平田牧場産ポーク”の旨みで、やさしいのにコク深い一杯！



“だしが染みる、ほっこりおいしい”がコンセプトの「日清麺職人 袋麺」シリーズは、小麦の風味が楽しめる全粒粉入りの「ごちそうノンフライ麺」と、厳選素材のだしをきかせた、やさしくてコク深いスープが特長です。2食パックで使い切りやすいことから、シニア世代や少人数世帯のお客さまを中心に大好評をいただいています。

今回発売する「日清麺職人 塩糶コク味噌」は、塩糶の香りが広がるやさしい口当たりの味噌スープに、厳選素材として“平田牧場産ポーク”のエキスを\*使用し、豚だしの旨みが際立つコク深い一杯に仕上げました。全粒粉入りのしなやかな中太ウェーブ麺は、昆布の旨みを練り込むとともに、すすりやすいように短くしています。

「日清麺職人 袋麺」ならではのこだわりが詰まった一杯を、ぜひお試しください。

\* “平田牧場産ポーク”のエキス 10%使用（ポークエキスに占める割合）。



## ■商品特長

麺：昆布の旨みを練り込んだ、全粒粉入りのしなやかなノンフライ中太ウェーブ麺。すすりやすいよう、麺の長さを短くしました。

スープ：塩糀の香りが広がる、やさしい口当たりの味噌スープ。“平田牧場産ポーク”のエキスを使用し、豚だしの旨みが際立つコク深い味わいに仕上げました。

熱量：263kcal、食塩相当量：3.9g（1食当たり）

## ■調理例



## ■「平田牧場」について

『いちばん丁寧なブランドになろう』という信念のもと、手間暇かけてこだわりの豚を育てている、山形県酒田市にある牧場です。約20万頭の豚はすべて、飼料にお米を配合して育てた「日本の米育ち豚」。豚の健康を第一に考えた方法で飼育を行っています。

[URL] <https://www.hiraboku.info>

## ■商品概要

商品名	日清麺職人 塩糀コク味噌 2食パック
内容量	156g（麺120g）
JANコード	4902105118498
ITFコード	14902105118495
食数 / 荷姿	1ケース2食×9パック
希望小売価格	230円（1パック/税別）
発売日	2026年3月9日（月）
発売地区	全国