



## NEWS RELEASE

2026.5.18

### “冷しラ王” が、この夏、うまい！ 猛暑を乗り切る冷たい一杯！ 「日清ラ王 冷しらあめん 貝だし塩 2食パック」を2026年6月1日(月)に新発売

日清食品株式会社（社長：安藤 徳隆）は、「日清ラ王 冷しらあめん 貝だし塩 2食パック」を6月1日(月)に全国で新発売します。

“北海道産ほたての出汁”をきかせた、旨みたっぷりの塩スープ  
レモンをひと搾りでさらに爽やかな味わいに



「日清ラ王」は、その時代の“王道”“本格”“上質”な味わいを追求するブランドです。“お店で食べるラーメン”のような一杯を目指し、品質に妥協することなく進化を続けています。近年の記録的な猛暑を背景に、暑い夏でもさっぱりと食べられる“冷しラーメン”は、多くのラーメン店やコンビニエンスストアで季節限定商品として販売されるなど、年々市場が拡大しています。そこで今回、「日清ラ王 袋麺」シリーズから、冷水でスープを作る“冷しラーメン”の新商品「日清ラ王 冷しらあめん 貝だし塩 2食パック」を発売します。

新たに開発した“冷しらあめん”専用の麺は、湯切りした後に氷水でしめることで“まるで、生めん。”のようなつるつとしたのどごしを味わえます。“北海道産ほたての出汁<sup>\*1</sup>”を使用した塩スープを冷水で仕上げれば、夏にぴったりの“冷しらあめん”が完成します。レモン<sup>\*2</sup>をお好みで搾ることで、さらに爽やかな味わいが楽しめます。

「日清ラ王」がお届けする、暑い夏にこそ食べたい“冷しらあめん”を、ぜひお試しください。



### ■商品特長

麺：“冷しらあめん”専用のノンフライ中太ストレート麺。湯切りした後に氷水でしめることで“まるで、生めん。”のようなつるつとしたのどごしを味わえます。  
スープ：“北海道産ほたての出汁”を使用した、冷水で仕上げる塩スープ。

### ■調理手順

- (1) 鍋にお湯約 450ml をよく沸騰させ、麺を入れ、4 分間ゆでる。
- (2) 液体スープを器に入れ、冷水 200ml を加えてよくまぜる。
- (3) 麺がほぐれたら、麺をざるに上げ、流水にさらし、氷水で冷やす。
- (4) 水切りした麺を器に入れ、スープと軽くまぜてできあがり。

### ■調理例



\*1 “北海道産ほたての出汁”の調味料 5%使用（ほたてだし調味料に占める割合）。

\*2 レモンは別途ご用意ください。

### ■商品概要

商品名	日清ラ王 冷しらあめん 貝だし塩 2食パック
内容量	174g（麺 140g）
JAN コード	4902105118788
ITF コード	14902105118785
食数 / 荷姿	1 ケース 2 食×9 パック入×2 合わせ
希望小売価格	254 円（1 パック/税別）
発売日	2026 年 6 月 1 日（月）
発売地区	全国