



NEWS RELEASE

2026.7.28

**30年の歴史がここに！ブランドの原点“こってり”を追求した2品が登場！
「行列のできる店のラーメン こってり海老だし醤油 2人前」「行列のできる店のラーメン こってり鯛だし豚骨 2人前」を2026年9月1日(火)に新発売**

日清食品チルド株式会社（社長：上和田 公彦）は、「行列のできる店のラーメン こってり海老だし醤油 2人前」「行列のできる店のラーメン こってり鯛だし豚骨 2人前」を9月1日(火)に全国（北海道を除く）で新発売します。

**東は「海老だし醤油」、西は「鯛だし豚骨」
“厳選素材”を使用したこだわりの一杯！**

「行列のできる店のラーメン」は、1996年に「行列のできる店のラーメン こってりしょうゆ味」を発売して以来、“並んでも食べたい人気店”の味を再現した商品として、多くのお客さまにご愛顧いただいているロングセラーブランドです。

今回、発売30周年を記念して、東日本と西日本それぞれの厳選素材を使用し、ブランドの原点である“こってり”のおいしさを追求した2品を発売します。

「行列のできる店のラーメン こってり海老だし醤油 2人前」は、東日本の厳選素材である特選丸大豆醤油*1、海老だし*2、名古屋コーチンエキス*3を使用しました。鶏のうまみと海老の香りが織りなす、濃厚でコク深い醤油スープが特長です。「行列のできる店のラーメン こってり鯛だし豚骨 2人前」は、西日本の厳選素材である宇和海産鯛エキス、黒豚エキス*4、赤穂産焼塩*5を使用しました。鯛のうまみと豚骨のクリーミーさが調和した、まろやかな豚骨スープが特長です。どちらの商品も“こってり”としたスープと麺が相性抜群で、お店で味わうような本格的な一杯をご家庭でお楽しみいただけます。

「行列のできる店のラーメン」がお届けする、東西の厳選素材を生かしたこだわりの逸品を、ぜひ食べ比べてください。





■商品特長

「行列のできる店のラーメン こってり海老だし醤油 2人前」

麺：もちりとした食感の太ストレート麺。

スープ：厳選素材の特選丸大豆醤油、海老だし、名古屋コーチンエキスをを使用した醤油スープ。鶏のうまみと海老の香りが織りなす、濃厚でコク深い味わいです。

「行列のできる店のラーメン こってり鯛だし豚骨 2人前」

麺：しなやかでコシのある中細ストレート麺。

スープ：厳選素材の宇和海産鯛エキス、黒豚エキス、赤穂産焼塩を使用した豚骨スープ。鯛のうまみと豚骨のクリーミーさが調和した、まろやかな味わいです。

*1 関東製造特選丸大豆醤油 95%使用（原材料のしょうゆに占める割合）。

*2 北海道製造海老だし 0.3%使用（製品に占める割合）。

*3 名古屋コーチンエキス 0.06%使用（製品に占める割合）。

*4 九州産黒豚のエキス 6%使用（原材料のポークエキスに占める割合）。

*5 赤穂産焼塩 69%使用（原材料の食塩に占める割合）。

■商品概要

商品名	行列のできる店のラーメン	
	こってり海老だし醤油 2人前	こってり鯛だし豚骨 2人前
内容量	322g（麺 220g）	314g（麺 220g）
JAN コード	4548780503619	4548780503626
ITF コード	14548780503616	14548780503623
発売地区	全国（北海道を除く）	
賞味期限	要冷蔵 60 日間	
食数 / 荷姿	1 ケース 2 食×8 パック入	
希望小売価格	650 円（1 パック/税別）	
発売日	2026 年 9 月 1 日（火）	