



NEWS RELEASE

2026.8.3

圧倒的“だし感”！「スープの達人」に淡麗醤油スープが登場！ 「スープの達人 鶏と蛤^{はまぐり}だしの淡麗醤油 1人前」を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、「スープの達人 鶏と蛤だしの淡麗醤油 1人前」を2026年9月1日(火)に全国（北海道を除く）で新発売します。

鶏油^{ちーゆ}の香りと蛤のうまみが織りなす、奥深いだしの風味
コク深くもあっさりとした味わいのスープ



「スープの達人」は、専門店で食べるようなこだわりのスープを、有名店の“達人”監修のもと再現したブランドです。

昨今、ラーメンやお菓子など、だしに着目したさまざまな商品が発売されています。そこで今回、銀座の人気店「Ginza Noodles むぎとオリーブ」の店主・岩田 圭介^{いわた けいすけ}氏監修のもと、奥深いだしの風味を堪能できる「スープの達人 鶏と蛤だしの淡麗醤油 1人前」を新発売します。

キレのある醤油をベースに、鶏油の芳醇な香りと蛤のうまみをきかせたスープは、コク深くもあっさりとした上品な味わいが特長です。別売の「麺の達人 もっちり生ラーメン」や「麺の達人 中細生ラーメン」を合わせれば、最後の一口まで飲み干したくなる一杯が楽しめます。

圧倒的な“だし感”を味わえる、“達人”監修のスープをぜひご賞味ください。



■商品特長

キレのある醤油をベースに、鶏油の芳醇な香りと蛤のうまみをきかせた淡麗醤油スープ。コク深さがありながら、あっさりとした上品な味わいです。別売の「麺の達人 もっちり生ラーメン」や「麺の達人 中細生ラーメン」を合わせるのがおすすめです。

■岩田 圭介氏プロフィール

2014年に東京都中央区銀座で創業したラーメン店「Ginza Noodles むぎとオリーブ」の店主。素材選びにこだわり、スープのおいしさが引き立つ上品で芳醇な味わいのラーメンを提供しています。



■商品概要

商品名	スープの達人 鶏と蛤だしの淡麗醤油 1人前
内容量	51g
JAN コード	4548780503831
ITF コード	14548780503838
賞味期限	常温 240 日間
食数 / 荷姿	1 ケース 1 食×20 パック入
希望小売価格	170 円 (1 パック/税別)
発売日	2026 年 9 月 1 日 (火)
発売地区	全国 (北海道を除く)