

2026.9.15

**本場・沖縄の新鋭店「貝出汁沖縄そばキセキ」発、“進化系沖縄そば”が登場！
白くクリーミーな貝だしスープが際立つ、新感覚の味わいを再現
「明星 キセキ.監修 白い貝だし琉球そば」を 2026 年 9 月 28 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 キセキ. 監修 白い貝だし琉球そば」を、2026 年 9 月 28 日(月)に全国で新発売します。

**豚骨と貝の旨みがつまった、白くクリーミーなスープと
もっちり平打ち麺が楽しめる新感覚の“琉球そば”**



首里城正殿が復元される記念すべき年に、沖縄の「伝統と進化」を体現する新しい沖縄そばとして、沖縄県にある話題の新鋭店「貝出汁沖縄そばキセキ。」監修の商品を発売します。

「貝出汁沖縄そばキセキ。」は、独創的な白いスープが特徴の「貝出汁沖縄そば」で支持を集める人気店です。全国から多くの方々が訪れ、連日にぎわいを見せています。今回はこの「貝出汁沖縄そば」の味わいを再現しました。豚骨と貝の旨みを効かせたクリーミーな白いスープに、もっちりとした平打ち麺を合わせ、まろやかなコクと貝の旨みが調和した一杯に仕上げました。沖縄そばとしては珍しいごぼうやきくらげ等の具材に加え、ガーリックの風味をアクセントとして効かせるこ

とで、個性あふれる味わいを表現しています。

店主からも、「味わいの再現度、完成度ともに高いカップめんができました」とコメントをいただいています。

沖縄の伝統を受け継ぎながら進化させた一杯を、ぜひお楽しみください。

■商品特長

麺：もちりとした食べ応えのあるノンフライ平打ち麺。

スープ：豚とアサリをベースに、ガーリックを効かせたクリーミーなスープ。

別 添：豚骨とガーリックの香りを効かせた特製オイル。

具 材：豚肉、ごぼう、きくらげ、ねぎ。

■貝出汁沖縄そばキセキ.

沖縄・浦添市にある沖縄そば店。

豚骨白湯と貝出汁を掛け合わせた独創的な沖縄そばで多くのファンを魅了する人気店です。

看板商品の「貝出汁沖縄そば」は、クリーミーでまろやかな口当たりと、貝の豊かな旨みが広がる唯一無二の味わい。伝統と革新が融合した、新感覚の沖縄そばを楽しめます。

■商品概要

商品名	明星 キセキ. 監修 白い貝だし琉球そば
内容量	91g (めん 70g)
JAN コード	4902881414302
荷姿	1 ケース (12 食入)
希望小売価格	300 円 (1 食 / 税別)
発売日	2026 年 9 月 28 日 (月)
発売地区	全国