

2017年(平成29年)9月4日

ぴあMOOK『ラーメンぴあ』超推奨のお店「麺LABOひろ」監修  
人気メニュー「鶏そば醤油」をカップめん化

**明星 ラーメンぴあ 麺LABOひろ監修 鶏そば醤油**

**2017年10月23日(月) 全国で新発売**

明星食品株式会社(社長:松尾昭英)は、タテ型BIGサイズカップめん「明星 ラーメンぴあ 麺LABOひろ監修 鶏そば醤油」を、2017年10月23日(月)に全国で新発売します。



発行：ぴあ株式会社  
発売日：2017年9月4日(月)発売  
定価：本体780円+税  
配本：首都圏の書店・コンビニエンスストア・インターネット書店等

東京・学芸大学駅に2016年12月にオープンした「麺LABOひろ」は、ぴあMOOK『ラーメンぴあ2018首都圏版』(発行:ぴあ株式会社)の中の新店特集でイチオシのお店として紹介されている注目のラーメン店です。

《ぴあMOOK『ラーメンぴあ2018首都圏版』について》

東京・神奈川・千葉・埼玉をカバーした 首都圏版のラーメンガイドブック。全掲載数400軒、そのうち新店が200軒という情報量はもちろん、おすすめラーメンについて、麺・スープ・具などを詳しく紹介したラーメンデータも人気です。さらに、巻頭には何度でも使えるクーポン「麺パス」や、切り取り式のクーポン券も掲載。ラーメンファン必携の1冊です。

今回の新商品「明星 ラーメンぴあ 麺LABOひろ監修 鶏そば醤油」は、『ラーメンぴあ』とタイアップして、新店の中で最もおすすめのお店「麺LABOひろ」監修のもと、お店の人気メニューを商品化しました。あっさりとした中にも鶏の旨みがしっかりと感じられる店主こだわりの味わいが、カップめんですぐ手軽に楽しめます。

#### 《「麺LABOひろ」について》

2016年12月にオープンした「麺LABOひろ」は、麺・スープ・具材のすべての素材にこだわり抜いた一杯を提供するお店です。鶏と魚介の旨みが合わさった「鶏そば(醤油・塩)」が超おすすめです。

住所:東京都目黒区五本木2-51-5 学芸大学駅から徒歩約7分

#### ■ 商品の概要

商 品 名	明星 ラーメンぴあ 麺LABOひろ監修 鶏そば醤油
内 容 量	92g(めん75g)
JANコード	4902881428767
荷 姿	92g×12入=1ケース
希望小売価格	205円(税別)
発売日及び発売地区	2017年10月23日(月)に、全国で新発売

#### ■ 商品の特長

- め ん : お店の麺をイメージした、しなやかでありながら、しっかりとした食感の中細麺です。
- ス ー プ : チキンエキスをベースに、宗田節、煮干、昆布などの魚介だしを合わせた、コクのある醤油スープです。別添の調味油で鶏油と鴨肉の風味が加わり、鶏の旨みが詰まったスープのおいしさがさらに引き立ちます。
- か や く : 蒸し鶏、メンマ、ネギを組み合わせました。