

2018年(平成30年)12月18日

チャルメラ×ご当地調味料

エリアの味が楽しめる新しいチャルメラどんぶりシリーズ第1弾！

明星 チャルメラどんぶり

新潟かんずり 旨辛みそラーメン/大分柚子胡椒 鶏白湯ラーメン

2019年1月14日(月) 全国で新発売

明星食品株式会社(社長:松尾昭英)は、どんぶり型カップめん「明星 チャルメラどんぶり 新潟かんずり 旨辛みそラーメン」「(同) 大分柚子胡椒 鶏白湯ラーメン」を、2019年1月14日(月)に全国で新発売します。



「明星 チャルメラどんぶり」シリーズは、袋めんにはない、カップめん限定の味を提案しています。今回の新商品は、ご当地調味料にスポットを当てたシリーズ第1弾として、新潟の伝統的な発酵調味料“かんずり”と、大分発祥と言われる“柚子胡椒”を組み合わせた2品です。

「明星 チャルメラどんぶり 新潟かんずり 旨辛みそラーメン」は“かんずり”の柚子と唐辛子の香りと辛みが熟成した旨みの特長のみそラーメンです。「(同) 大分柚子胡椒 鶏白湯ラーメン」は“柚子胡椒”の柚子の香りとピリッとした辛味が効いた鶏白湯ラーメンです。袋めんとは趣の異なる「チャルメラ」を、カップめんでお楽しみいただけます。

■ 商品の特長

<明星 チャルメラどんぶり 新潟かんずり 旨辛みそラーメン>

- め ん : しなやかで適度な締まりのある食べやすい細麺です。
- ス ー プ : ポークエキスをベースに数種類のみそと香味野菜で風味を調えたスープに、赤みそ、麴、柚子胡椒フレーバーと唐辛子でかんずりらしさを表現したみそスープです。
- か や く : キャベツ、ニンジン、コーンを組み合わせました。
- ペ ー ス ト : かんずり配合の特製ペーストです。(新潟産かんずり100%使用)

※かんずりとは、新潟県妙高市の伝統的な調味料です。妙高市産の唐辛子を雪にさらした後、糶・柚子・塩を混ぜて3年間熟成発酵させた、添加物・保存料不使用の自然発酵食品です。まろやかな辛味と糶の旨み、柚子の香りが特徴で、四季を通じて料理の味を引き立てます。新潟県民が愛してやまない万能調味料です。



◇有限会社かんずり <http://kanzuri.com/>

<明星 チャルメラどんぶり 大分柚子胡椒 鶏白湯ラーメン>

- め ん : しなやかで適度な締まりのある食べやすい細麺です。
- ス ー プ : チキンエキスをベースにポークを加え、香味野菜(ガーリック、ジンジャー)で味を調え、とろみをつけた鶏白湯スープです。
- か や く : 鶏肉ダイス、タマゴを組み合わせました。
- ペ ー ス ト : 柚子胡椒配合の特製ペーストです。(大分産柚子胡椒100%使用)

※柚子胡椒とは、大分の名産調味料で、柚子の表皮を細かく刻み、青唐辛子と塩を練りこんだ風味豊かな香辛料です。「胡椒」は唐辛子を意味しており、柚子のさわやかな香りにピリッと効いた辛味が特徴です。幅広い料理の名脇役として親しまれており、大分の食文化の中ではなくてはならない薬味です。

■ 商品の概要

商 品 名	明星 チャルメラどんぶり 新潟かんずり 旨辛みそラーメン	明星チャルメラどんぶり 大分柚子胡椒 鶏白湯ラーメン
内 容 量	83g(めん65g)	81g(めん65g)
JANコード	4902881416597	4902881416610
荷 姿	83g×12入=1ケース	81g×12入=1ケース
希望小売価格	180円(税別)	
発売日及び発売地区	2019年1月14日(月)に、全国で新発売	