



NEWS RELEASE

2021.7.27

“日清が本気で創った、うまい麺”「日清本麺」誕生！

「冷凍 日清本麺 こくうま醤油ラーメン」「冷凍 日清本麺 濃厚味噌ラーメン」を
2021年9月1日(水)に新発売

日清食品冷凍株式会社（社長：上和田 公彦）は、「冷凍 日清本麺 こくうま醤油ラーメン」「冷凍 日清本麺 濃厚味噌ラーメン」を9月1日(水)に全国で新発売します。

新技術！「生麺ゆでたて凍結製法」

冷凍ラーメンは、お店で食べるような本格的な味わいをご家庭で手軽に味わえることから、主婦の方や若い男性の方を中心に大好評をいただき、冷凍麺の中でも急成長しているカテゴリーです。今回発売する「日清本麺」は、弊社が冷凍ラーメンで培ってきた技術を結集して開発した「生麺ゆでたて凍結製法」を使った新ブランドです。

構想から6年の歳月をかけて完成させた「生麺ゆでたて凍結製法」は、麺の配合や厚み、ゆで時間などについてさまざまな条件で試作を繰り返し、細部に至るまで徹底的に検証することで、まるで“ゆでたて”の麺のような食感や風味を実現した新技術です。

「冷凍 日清本麺 こくうま醤油ラーメン」は、背脂と鶏ガラのコク深い旨みがじんわりと後を引くスープに、小麦の豊かな風味が感じられる中細ストレート麺を合わせた、何度も食べたくなる一杯です。

「冷凍 日清本麺 濃厚味噌ラーメン」は、香味野菜の香りと味噌のコクをきかせた濃厚スープに、噛むほどに小麦の旨みが広がる中太ちぢれ麺を合わせ、食べ応えのある一杯に仕上げました。

日清食品冷凍が自信をもってお届けする“ゆでたての麺のおいしさ”を、ぜひお楽しみください。





■商品特長

「冷凍 日清本麺 こくうま醤油ラーメン」

麺：しなやかでコシのある中細ストレート麺。小麦の豊かな風味が感じられます。新技術「生麺ゆでたて凍結製法」により、“ゆでたて”の麺のような食感や風味をお楽しみいただけます。

スープ：背脂と鶏ガラのコク深い旨みがじんわりと後を引くスープ。

具 材：直火で炙った大判焼豚、メンマ、ねぎ。

「冷凍 日清本麺 濃厚味噌ラーメン」

麺：弾力のある中太ちぢれ麺。噛むほどに小麦の旨みが広がります。新技術「生麺ゆでたて凍結製法」により、“ゆでたて”の麺のような食感や風味をお楽しみいただけます。

スープ：香味野菜の香りと味噌のコクをきかせた濃厚なスープ。

具 材：直火で炙った大判焼豚、メンマ、ねぎ。

■ブランド名「日清本麺」に込めた思い

「ラーメンをこよなく愛する全てのお客さまに向けて“ゆでたての麺のおいしさ”を提供したい」との思いで開発を始めたことから、「日清が本気で創った、うまい麺。」の意味を込めて「日清本麺」と名付けました。ブランドロゴは、“太鼓判を押す”ことをイメージしたデザインで、弊社が自信をもってお届けする商品であることを表現しています。



■商品概要

商品名	冷凍 日清本麺	
	こくうま醤油ラーメン	濃厚味噌ラーメン
内容量	229g (麺 140g)	238g (麺 145g)
JAN コード	4548779730521	4548779730811
ITF コード	14548779730528	14548779730818
食数 / 荷姿	1 ケース 14 パック入×2 合わせ	
希望小売価格	オープン価格	
発売日	2021 年 9 月 1 日 (水)	
発売地区	全国	