

2013年(平成25年)12月24日

「21,800杯のラーメンを食べた男」が喰った一杯！
鯉の効いたそばつゆとラーメンが融合した山形のご当地グルメ

明星 大崎裕史の美味しさ新発見！
山形・鳥中華

2014年1月20日(月) 全国で新発売

明星食品株式会社(社長:山東一雅)は、“21,800杯のラーメンを食べたラーメン評論家”大崎裕史氏監修によるタテ型BIGサイズカップめん『明星 大崎裕史の美味しさ新発見！ 山形・鳥中華』を、2014年1月20日(月)に全国で新発売いたします。



「明星 大崎裕史の美味しさ新発見！」シリーズは、大崎裕史氏が全国各地のラーメン店を食べ歩くなかで発見した隠れたご当地ラーメンの美味しさを、カップめんですぐに楽しむことができる商品です。

「山形・鳥中華」は、“将棋と温泉の町”天童市にある老舗そば屋のまかない食から生まれた、鯉だしが効いたそばつゆとラーメンが融合した、山形のご当地ラーメンです。チャーシューの代わりに鶏肉を具材とし、揚げ玉がスープ表面を覆うなど他のご当地ラーメンではお目にかかれない特徴を持ち、日本そば店が出すラーメンならではの、オリジナリティあふれる和風のラーメンです。

今回の新商品『明星 大崎裕史の美味しさ新発見！ 山形・鳥中華』は、大崎氏監修のもと、麺、

スープ、具材の細部にまでこだわって山形のご当地ラーメン「鳥中華」の美味しさを再現した、渾身の一杯です。

カツオ・昆布エキスをベースに鶏ガラの旨みを加え、ペッパーと七味唐辛子で味を引き締めた和風スープに、風味際立つ「きざみのり」のふりかけを添付し、やや幅広でしなやかな弾力のご当地風に仕上げたノンフライ太麺を合わせました。大崎氏は具材にもこだわり、ほぐし身とそぼろのW鶏肉、オニオンとえびのW揚げ玉を使用し、2種類ずつの具材を組み合わせることで、より深いコクと旨みを追及しました。

■ 商品の概要

商 品 名	明星 大崎裕史の美味しさ新発見！ 山形・鳥中華
内 容 量	85g(めん65g)
JANコード	4902881427029
荷 姿	85g×12入=1 ケース
希望小売価格	190円(税別)
発売日及び発売地区	2014年1月20日(月)に、全国で新発売

■ 商品の特長

- め ん : ご当地らしさを意識してやや幅広に仕上げた、弾力のあるノンフライ太麺です。
- ス ー プ : カツオ、昆布エキスをベースに醤油、鶏ガラの旨みを加え、ペッパー、七味唐辛子でパンチを付けた和風のスープです。スープの風味を際立てる「きざみのり」のふりかけを添付しました。
- か や く : 鶏ほぐし身とそぼろのW鶏肉、オニオンとえびのW揚げ玉、斜め切りねぎを取り合わせたコクと旨みをプラスする具材です。