

～ 名店監修の味でいただく、麺と鍋つゆがセットのラーメン鍋 ～ 「さっぽろ純連監修 ラーメン鍋」シリーズを新発売

株式会社菊水(本社：北海道、社長：春名公喜)は、寒い日や忙しい日に便利な札幌の有名ラーメン店「さっぽろ純連(じゅんれん)」監修の「さっぽろ純連監修 野菜と煮込んでラーメン鍋 辛味噌つゆ付」、「さっぽろ純連監修 野菜と煮込んでラーメン鍋 旨塩つゆ付」を発売いたします。



調理例

味噌にポークの旨みを合わせ、唐辛子、生姜、にんにくで味にメリハリをつけ、隠し味に山椒を加えて香辛料の風味立ちが感じられる味わいです。



調理例

ポークの旨みに、もやし、にんにくなどの炒め野菜の風味を付けて、隠し味に煮干し、椎茸の味わいを合わせました。

さっぽろ純連監修 野菜と煮込んでラーメン鍋
辛味噌つゆ付 1～2人前 (鍋1回分)

さっぽろ純連監修 野菜と煮込んでラーメン鍋
旨塩つゆ付 1～2人前 (鍋1回分)

■商品特長

ポイント①	さっぽろ純連監修のこだわりラーメン鍋をお手軽に 「ラーメン鍋」シリーズは麺と鍋つゆがセットになっており、野菜と一緒に煮込むだけで一つの鍋で簡単に具たくさんラーメン鍋ができあがります。
ポイント②	味はさっぽろ純連一押しの辛味噌と旨塩 「辛味噌」は、白味噌をベースに唐辛子など数種の香辛料を加えた中辛タイプです。「旨塩」は、ポークエキスの旨みと香味野菜で風味野菜で風味豊かな味わいに仕上げています。
ポイント③	煮込んでも、ゆで伸びしにくい寒干し製法麺 麺は、じっくり熟成させた生麺を非加熱で乾燥し、小麦本来の旨みを封じ込めています。ゆで伸びが遅く時間がたっても生ラーメンのようなコシと弾力のある、のど越しの良さが特長です。賞味期限は常温90日なので、常温でストックができ献立に困った時にも便利な商品です。

■商品情報

商品名	さっぽろ純連監修 野菜と煮込んでラーメン鍋 辛味噌つゆ付 1～2人前 (鍋1回分)	さっぽろ純連監修 野菜と煮込んでラーメン鍋 旨塩つゆ付 1～2人前 (鍋1回分)
内容量	159g(めん 80g)	144g(めん 80g)
賞味期間	製造日を含み 90日間(常温)	
希望小売価格	350円(税込)	
販売地区	全国	
発売時期	2023年9月1日(金)	