

2025 年 8 月 21 日

～話題の麻辣湯がアジアの真髓シリーズから新登場～
アジアの真髓シリーズ「四川風 麻辣湯麺 2 人前」新発売

株式会社菊水（本社：北海道、社長：春名公喜）は、アジアの真髓シリーズから「四川風 麻辣湯麺 2 人前」を新発売いたします。



調理例

ポイント①

若い女性を中心に人気の麻辣湯！

麻辣湯は中国・四川省発祥のスープ料理で花椒と唐辛子の辛みとしびれが特徴。様々なメディアで紹介されるほか、麻辣湯専門店が登場するなど注目されているメニューです。具材を自由に選べる量り売りスタイルのお店が若い女性を中心に支持されています。

ポイント②

花椒と唐辛子のシビ辛スープで食べるモチモチ平打ち麺

なめらかでモチモチの平打ち麺は花椒と唐辛子など数種類のスパイスを効かせたシビ辛スープとよく合います。本品はお店で食べるような感覚で、ご家庭でも自分の好きな具材を煮込んで作る設計のため、自分だけの麻辣湯麺をお楽しみください。

おすすめ具材・・・肉団子、つみれ、かまぼこ、チンゲン菜、きくらげ など

商品情報

商品名	アジアの真髓 四川風麻辣湯麺2人前
JANコード	4901468265207
内容量	296g（めん110g×2）
賞味期間	製造日を含み30日間
希望小売価	460円（税込）
販売地区	全国
発売時期	2025年9月1日（月）

【めんの特長】

なめらかなつるみに、しなやかなコシと弾力のある、のど越しの良い平打ち麺。

【スープの特長】

醤油と豚骨エキスをベースに、唐辛子、豆板醤、花椒油、五香粉（ウーシャンフエン）を効かせた香り高いピリ辛スープ。