

♪たっぷり野菜で、鍋しよう (^ ^ ♪

『煮込みラーメン[®] 担々麺風』

今季限定

永谷園

永谷園は、鍋で野菜や肉と一緒に煮込んでつくるラーメンの既存商品『煮込みラーメン しょうゆ味』、『煮込みラーメン みそ味』、『煮込みラーメン コクうま鶏塩ちゃんこ風』に加えて今季限定の『煮込みラーメン 担々麺風』を秋冬限定で新発売中です。また、九州地区限定の『煮込みラーメンとんこつ味』も発売を開始しています。

永谷園の『煮込みラーメン』シリーズは、鍋料理のように“野菜がたっぷり食べられる”“家族団らんの場ができる”というコンセプトが多くのお客さまの支持を得て、再発売以来、秋冬の定番商品として幅広い世代のお客さまに好評をいただいています。これまでの定番メニューに加えて今季限定メニューとして麺メニューで人気の「担々麺」をイメージした『煮込みラーメン 担々麺風』を新発売。さらに、各メニューの天面にアレンジメニューを掲載し、入れる野菜や具材を変えるだけでいろいろな楽しみ方ができるシリーズの特長をお伝えしています。

『煮込みラーメン』シリーズは、生麺を2日かけてじっくり乾燥させてつくれた“煮込んでも伸びにくい麺”と調味ソースがセットになったラーメンです。鍋料理のようにご家庭で用意した野菜や肉、魚介などの具材と、本商品を鍋で煮込んでつくる手軽な調理法で、美味しさいろいろ楽しめる調理素材ラーメンセットです。

豊富な味わいの4種類プラス1種類（九州限定）で好評発売中です。加える具材を変えればさらにメニューの幅が広がります。鍋を囲んで楽しめる、ご家族団らんにぴったりのラーメンです。



『煮込みラーメン 担々麺風』（今季限定）

◆『煮込みラーメン』シリーズ各味の特長◆

●新登場の今季限定『煮込みラーメン 担々麺風』

味噌をベースに、ねりごまのコクを加え、花椒の風味をきかせた、ピリッと辛い本格的な味わいを楽しめます。おすすめ具材はもやしとひき肉。

●『煮込みラーメン しょうゆ味』

かくし味に魚介系の風味をきかせ、醤油の旨みを活かしています。
もやしと茸を加えてつくる「スタミナ系煮込みラーメン」もおすすめです。

●『煮込みラーメン みそ味』

味噌や豆板醤などをブレンドし、味に深みと香りをプラスして味わい高くしました。
もやしと茸を加えてつくる「味噌バター見込みラーメン」がおすすめです。

●『煮込みラーメン コクうま鶏塩ちゃんこ風』

鶏ベースのスープにホタテの旨みを加えた、まろやかな深い味わいの調味ソースです。
もやしとコーンを入れてつくる「ちゃんぽん風煮込みラーメン」はいかがでしょう。

■『煮込みラーメン とんこつ味』(九州地区限定)

クセの少ないまろやかでコクのあるとんこつスープに、マー油でアクセントをつけました。
もやしと茸でつくる「水炊き風煮込みラーメン」がおすすめです。

永谷園の『煮込みラーメン』シリーズは、今季限定の『煮込みラーメン 担々麺風』が加わってさらに充実なメニューになりました。美味しさいろいろ、楽しさいっぱい煮込みラーメンをご家族や仲間とわいわいがやがや、お鍋を囲んで煮込みラーメンパーティー、この冬のすすめです。野菜や具材をたっぷり入れて、大いに盛り上がりましょう。

『煮込みラーメン』シリーズ 各348円(税抜希望小売価格)

