

2015年(平成27年)2月10日

「釜石ラーメン」のおいしさを再現した東北復興支援商品  
『新華園本店』のしなやかな細麺と琥珀色のスープをカップめん！！

## 明星 新華園本店 釜石ラーメン

2015年2月23日(月) 全国で新発売

明星食品株式会社(社長:松尾昭英)は、60年以上にわたって釜石市民に愛されてきた「釜石ラーメン」発祥のお店として有名な『中国料理 新華園本店』のおいしさを再現したどんぶり型ノンフライカップめん『明星 新華園本店 釜石ラーメン』を、2015年2月23日(月)に全国で新発売いたします。



「釜石ラーメン」は、程よいコシをもつ細めのちぢれ麺と琥珀色の透き通ったスープが特長の醤油ラーメンです。昭和26年創業の『中国料理 新華園本店』の創業者西条暢士(のぶひと)氏が、製鉄所で働く男たちを待たすことなく短い時間で提供できるように考案した細めのちぢれ麺を使ったやさしい味わいのラーメンは、2代目店主西条優度(まさのぶ)氏に引き継がれ、「釜石ラーメン」発祥のお店として多くの市民に親しまれています。今では、「釜石ラーメン」は釜石市民の間にしっかりと根付いて、地元商工会が町おこしの一環として「釜石ラーメン」に着目するなど、隠れたご当地ラーメンとして注目を集めています。

『新華園本店』は、東日本大震災の津波により大きな被害を受けましたが、「この味で釜石を復興させたい」という強い気持ちでお店を再開し、震災前以上に市民に愛されにぎわいを取り戻しています。

今回の新商品『明星 新華園本店 釜石ラーメン』は、2代目店主西条優度氏監修のもと、『新華園本店』の「釜石ラーメン」をカップめんて再現したものです。「釜石ラーメン」特有のしなやかに仕上げた細ちぢれ麺に、透明感のある琥珀色のやさしい味わいの清湯(※)醤油スープにこだわった、毎日でも食べたいくなるようなクセになる一杯を目指して仕上げた醤油ラーメンです。

なお、今回も復興支援の一助として、本製品の売り上げの一部を「釜石市のふるさと寄付金」に寄付させていただきます。

※清湯（チンタン）：濁りが少なく、透明で澄んだスープ。

## ■ 商品の概要

商 品 名	明星 新華園本店 釜石ラーメン
内 容 量	93g(めん65g)
JANコード	4902881413459
荷 姿	93g×12入=1ケース
希望小売価格	218円(税別)
発売日及び発売地区	2015年2月23日(月)に、全国で新発売

## ■ 商品の特長

- め ん : 表面がつるつるとなめらかで、しなやかな食感の食べやすいスーパーノンフライ製法の細ちぢれ麺です。
- ス ー プ : 鶏・豚のエキスに鰹・鯖・煮干のエキスを合わせ、玉ねぎと香味野菜の旨みを加えた奥深い旨みがあってやさしい味わいに仕上げた清湯醤油味のスープです。
- か や く : チャーシュー2枚とメンマ、ネギを取り合わせた「釜石ラーメン」定番の具材です。