

2013年(平成25年)1月15日

“さんま節”を使った、岩手県大船渡市の人気ラーメン店  
「大船渡 秋刀魚だし黒船」のおいしさを再現

明星 <sup>おおふなと</sup> 大船渡 <sup>さんま</sup> 秋刀魚だし黒船 醤油ラーメン

2013年2月11日(月) 新発売

明星食品株式会社(社長:山東一雅)は、2011年3月11日の東日本大震災の被害を乗り越え、地域の復興に力を注いでいる、岩手県大船渡の人気ラーメン店「大船渡 秋刀魚だし黒船」のおいしさを再現したカップめん『明星 大船渡 秋刀魚だし黒船 醤油ラーメン』を、2013年2月11日(月)に全国で新発売いたします。



全国有数のさんまの産地である岩手県大船渡市では、震災前から、地元の水揚げされた新鮮なさんまを使い、各お店が工夫をこらした「さんまラーメン」を提供して、話題を集めていました。なかでも、さんま節のすっきりとした旨みをいかしたスープが特徴のラーメン店『大船渡 秋刀魚だし黒船』は、広く話題を集め、ご当地グルメ「大船渡さんまらーめん」の人気店となっています。店主の岩瀬龍三氏は、震災直後から炊き出し活動を行いながら、津波の被害から免れた店舗でラーメン店を再開し、ラーメンを通して大船渡の街と若者を元気にするとの思いで、さんまだしのラーメンづくりを行っています。

今回の新商品『明星 大船渡 秋刀魚だし黒船 醤油ラーメン』は、人気店『大船渡 秋刀魚だし黒船』のおいしさを再現した、さんまだしの香り豊かな醤油ラーメンの丼型カップめんです。鶏ガ

ラとさんま節を使った醤油味のスープに、モンゴル産かんすいを使用した生麺風食感のしなやかなノンフライ中細麺を組み合わせた、飽きの来ない上質なおいしさに仕上げました。

なお、今回の新商品の売上の一部は、仮設住宅にお住まいの高齢者に「おかず」をお届けするなど、「食」を通じて復興支援活動を行っている地元のNPO法人「さんさんの会」に寄付をさせていただきます。

## ■ 商品の概要

商 品 名	明星 大船渡 秋刀魚だし黒船 醤油ラーメン
内 容 量	98g(めん65g)
JANコード	4902881409902
荷 姿	98g×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	2013年2月11日(月)に、全国で新発売

## ■ 商品の特長

- め ん : モンゴル産かんすいを使用し、なめらかでコシのある「しなやか食感」を再現したスーパーノンフライ製法の中細麺です。
- ス ー プ : さんま節、昆布のダシに鶏ガラなどの動物系のコクをプラスした奥深い味わいの醤油スープです。さんま節オイル、煮干しオイル、雑節オイルを加え、香り立ち良く仕上げました。
- か や く : チャーシュー、メンマ、斜め切りのネギ、ほうれん草のシンプルで彩りの良い組み合わせの具材です。