



## 辛ダレとあっさり豚骨が人気！久留米ラーメンの名店の味が新登場！ 「一味ラーメン監修 とんこつラーメン」新発売

サンポー食品株式会社（本社：佐賀県 社長：大石忠徳）は、2023年9月25日（月）に全国で「一味ラーメン監修 とんこつラーメン」を新発売します。

「一味ラーメン」は、福岡県久留米市に本店を構える創業30年を超えた名店です。あっさりながらもコクのある豚骨スープに「薬味※」と呼ばれる辛ダレを合わせた一杯が特長です。県内外にファンが多く、お昼時には行列が絶えない有名店です。この味わいを手軽にお楽しみいただけるよう、この度開発に至りました。一味ラーメン監修のもと、店舗のような旨みの効いた豚骨スープに、辛味と甘味が楽しめる別添の辛ダレを合わせました。ぜひお楽しみください。

※一味ラーメンHPより参照

### 商品の特長

めん：ラードを揚げ油に使用した歯切れのよい細麺（熱湯2分）

スープ：風味よく、後味にかけて旨みが効いたあっさりとしながらもコクのある豚骨スープ。  
辛味と甘味を効かせた辛ダレがアクセント。

かやく：焼豚、ねぎ

### 商品概要

商品名：一味ラーメン監修 とんこつラーメン

内容量：112g（めん85g）

荷姿：12食×2ケース合わせ

JANコード：4901773101795

ITFコード：14901773101792

希望小売価格：271円（税抜）

販売地域：全国



【一般のお客様からのお問い合わせ先】お客様相談窓口 TEL:0120-002-160

（受付時間 9:00～17:00 ※土日祝日および当社休業日を除く）

【報道関係者からのお問い合わせ先】広報・マーケティング部 〒841-0202 佐賀県三養基郡基山町長野230

TEL:0942-92-2511 e-mail: sanpo\_kprmarketing019@sanpofoods.co.jp

サンポー食品公式サイト <https://www.sanpofoods.co.jp/>