



表面を覆うにんにくが特長、熊本県の名店監修！ 「ラーメン天外天監修 豚骨ラーメン」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、2024年1月22日（月）に全国で「ラーメン天外天監修 豚骨ラーメン」を新発売します。

「ラーメン天外天」は1989年に創業した熊本ラーメンの名店です。熊本県で長年愛され続けている「ラーメン天外天」の味わいをお届けしたいと思い、開発に至りました。店主監修のもと、「ラーメン天外天」の特長である豚骨と鶏ガラのスープと、パンチがあるあといれにんにくでお店の味を追求した一杯をぜひお楽しみください。

商品の特長

- めん：ラードを揚げ油に使用した歯切れの良い中細めん（熱湯3分）
- スープ：豚骨と鶏ガラのコクがありながらも後味がすっきりとしたスープ。
- かやく：あといれにんにく、きくらげ、ねぎ

商品概要

- 商品名：ラーメン天外天監修 豚骨ラーメン
- 内容量：115g（めん85g）
- 荷姿：12食×2ケース合わせ
- JANコード：4901773101931
- ITFコード：14901773101938
- 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/>