



お店の味わいに近づけ、さらに美味しくなりました！ 棒状ラーメン名店監修3品リニューアル！

サンポー食品株式会社(本社:佐賀県 社長:大石忠徳)は、「棒状ラーメン 名店監修シリーズ」3品を2024年3月18日(月)に全国でリニューアル新発売します。

「棒状ラーメン 名店監修シリーズ」は九州の名店の美味しさを、全国のお客様へお届けしたいと2018年に第一弾を発売し、現在に至る長きにわたりご愛顧いただいている人気シリーズです。このたび、さらにお店の味わいを楽しんでいただけるよう、再度各ラーメン店に商品の監修を仰ぎ、本格的な味わいを追求しました。

また外装も見直し、バイオマスインキを採用したことで環境に配慮した仕様になりました。

新しくリニューアルした「棒状ラーメン 名店監修シリーズ」3品をぜひお楽しみください。尚、リニューアル商品へは順次切り替えとなります。

商品画像



商品の特徴

	棒状 丸幸ラーメンセンター 監修 久留米豚骨ラーメン	棒状 長浜ナンバーワン 監修 長浜豚骨ラーメン	棒状 丸星ラーメン 監修 久留米豚骨ラーメン
めん	歯切れの良い中細麺 湯戻り(2分30秒)	歯切れの良い中細麺 湯戻り (フツウ3分/カタメ2分30秒)	歯切れの良い中細麺 湯戻り(2分30秒)
スープ	店舗の特長である強火で炊き出した、豚骨の香り豊かなクリーミーでコクのあるとんこつスープを再現	店舗の特長である丁寧に炊き込まれた旨味のあるクリーミーな白濁とんこつスープを再現	店舗の特長である強火で炊き続けているような濃厚でコクがある風味豊かなとんこつスープを再現
内容量	199g	198g	200g
荷姿	1ケース(20袋・40食入)		
JANコード	4901773101962	4901773101979	4901773101986
ITFコード	14901773101969	14901773101976	14901773101983
希望小売価格	305円(税抜)		
発売地域	全国		

※包材には植物由来のバイオマスインキを使用しています

【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/>