



豚骨スープをリニューアル！さらに本格的な味わいへ 「焼豚ラーメン×丸幸ラーメン」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、2025年11月24日（月）に全国で「焼豚ラーメン×丸幸ラーメン」を新発売します。

丸幸ラーメンセンターは、サンポー食品と同じく佐賀県三養基郡基山町に所在し、老若男女問わず幅広い客層でにぎわう豚骨ラーメンの名店です。当社では、2017年に「焼豚ラーメン×丸幸ラーメン」を発売して8周年を迎えたのを期に、さらに店舗の豚骨スープに近づけたいと、リニューアルいたしました。豚骨の旨みを堪能できるよう厳選したポークエキスを追加し、よりクリーミーで口当たりの良いスープになりました。これまで以上に濃厚でコクのある白濁豚骨スープの味わいをお楽しみください。

商品の特長

めん： ラー麦※を100%使用したコシのある中細めん（熱湯3分）

スープ： 濃厚でコクのあるクリーミーな白濁スープ

かやく： 焼豚、ねぎ、紅しょうが

※福岡県がラーメンのために開発した小麦の名称

商品概要

商品名： 焼豚ラーメン×丸幸ラーメン

内容量： 123g（めん88g）

荷姿： 12食×2ケース合わせ

JANコード： 4901773102792

ITFコード： 04901773102808

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/>