

# 青森の特選素材を使用したご当地麺シリーズ！ 「十三湖しじみラーメン」「平館焼干しラーメン」 「田子町産にんにくラーメン」「味噌カレー牛乳らあめん」を発売

高砂食品株式会社(本社:青森県平川市、代表取締役:草刈保昌)は、ご当地麺シリーズ「十三湖しじみラーメン」「平館焼干しラーメン」「田子町産にんにくラーメン」「味噌カレー牛乳らあめん」を2023年9月1日(金)より発売いたします。



## ご当地麺シリーズの特徴

### ○十三湖しじみラーメン

スープには津軽半島の西海岸に位置する「十三湖産」のしじみエキスを使用しています。しじみエキス入りで透き通った旨味のあるしお味スープと、国産小麦を使用した、小麦本来のおいしさを味わえるつつつ・ぷりぷり食感のめんが特徴です。

### ○平館焼干しラーメン

「平館」焼干しを使用した、香ばしくダシが効いた上品でさっぱりとした味わいのしょうゆラーメンです。めんは国産小麦を使用したつつつ・ぷるぷる食感の細めんです。

※本製品の焼干しイワシは、青森県陸奥湾産イワシを外ヶ浜町平館で加工したものを使用しています。

### ○田子町産にんにくラーメン

「田子町産」にんにくを贅沢に使用した、甘くやわらかい香りが食欲をそそる、みそラーメンです。めんは国産小麦を使用した、小麦のおいしさを味わえるモチモチでコシのある太めんです。

### ○味噌カレー牛乳らあめん

青森味噌カレー牛乳ラーメン普及会公認商品です。味噌のコク、カレーの刺激、牛乳の風味がミックスされた味のハーモニーをお楽しみください。

※本製品は牛乳の代わりにクリームパウダーを使用しています。

## ご当地麺シリーズの誕生の背景

従来は「しじみラーメン」と「味噌カレー牛乳らめん」を半生麺で賞味 60 日間で販売しておりましたが、味や香り、食感（コシ）が良い生めん、かつ常温で（製造日より）100 日持つように改良いたしました。常温で長期保存できることにより、まとめ買いしやすい、冷蔵庫を圧迫しない等のメリットがあります。冷蔵庫は詰め込み過ぎると庫内の空気循環が悪くなって無駄な電力が増えるため、ご自宅の省エネを補助する効果も期待できます。

## ご当地麺シリーズの使い方・利用シーン

青森の特選ご当地素材を贅沢に使用し、ご自宅にしながら青森の味を満喫いただけるように仕上げました。常温なので離れて暮らすご家族にふるさとの味をプレゼントするのもおすすめです。

## 「ご当地麺シリーズ」製品概要

価格（税別）：十三湖しじみラーメン 400 円、平館焼干しラーメン 400 円、田子町産にんにくラーメン 400 円、味噌カレー牛乳らめん 420 円 ※参考販売価格

販売方法：スーパー店頭販売、高砂食品通販サイト

販売店：各スーパー

## 高砂食品株式会社について

創業 116 年の老舗製麺会社。これまでは青森県内各スーパーへ卸売りを中心として営業活動を行ってきたが、2019 年より首都圏エリアを中心に県外へ販路拡大中。

常温長期保存可能なロングライフ麺を中心に商品開発を行っています。

### 【会社概要】

会社名：高砂食品株式会社

所在地：青森県平川市日沼富田 36

代表者：代表取締役社長 草刈 保昌

設立：明治 40 年 1 月創業 昭和 40 年 1 月 7 日設立

URL：<http://www.takasagoshokuhin.jp/> <オフィシャル HP>

事業内容：製めん業

### 【お客様からのお問い合わせ先】

高砂食品本社

TEL:0172-57-5225 午前 9 時～午後 5 時まで（定休日：土日祝）

e-mail：[info@takasago-mejya.net](mailto:info@takasago-mejya.net)

### 【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

高砂食品株式会社 マーケティング本部 商品企画課 担当：竹内・對馬

TEL:0172-57-5225