

国産素材のだしのうまみを生麺と味わう「クリエイト だし麺」より新商品

「千葉県産はまぐりだし 冷やし塩らーめん」を発売

～大阪・関西万博でも好評の味が食卓へ～

国分グループ本社株式会社〔本社：東京都中央区、代表取締役会長兼 CEO：國分勘兵衛〕は、国産素材のだしのうまみが効いた生麺タイプのラーメン「クリエイト だし麺」より「千葉県産はまぐりだし 冷やし塩らーめん」を期間限定で発売いたします。



1. シリーズ特長

「クリエイト だし麺」は、「国産素材」を煮出してとった「だし」のうまみを生麺と味わうラーメンです。「だし」を使用したスープとの相性が良いちぢれ麺を使用し、のど越しの良い食感と小麦の豊かな風味が味わえます。



2. 開発背景

2025 大阪・関西万博の ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」に期間限定で出展した「だし屋国分 万博店」では、「特製だし氷 だし麺 千葉県産はまぐりだし塩らーめん」を販売し、連日完売となるほど多くのお客様にご好評をいただきました。その美味しさをより多くの方にお届けしたいとの思いから、「千葉県産はまぐりだし 冷やし塩らーめん」を開発いたしました。

3. 商品概要

商品名 : クリエイトだし麺 千葉県産はまぐりだし 冷やし塩らーめん

内容量 : 304g (めん 120g×2 袋、スープ 32g×2 袋) 2 人前

参考売価 : 400 円 (税別)

賞味期間 : 製造日+39 日 (チルド売場向け・常温流通品)

商品コメント : 千葉県産のはまぐりをじっくり煮出した、「だし」の旨味に沖縄産シークワサー果汁を合わせた爽やかな味わいが特長の冷やし塩らーめんです。熟成中細ちぢれ麺はあっさりとしたスープに相性が良く、のど越しの良い食感と小麦の豊かな風味が味わえます。

※春夏期間限定発売

4. 発売日

2026年3月2日（月）

◆ 商品・販売に関するお問い合わせ

国分グループ本社（株）商品統括部 商品開発部 開発三課 電話：03-3276-6660

◆ 報道・取材に関するお問い合わせ

国分グループ本社（株）経営企画部 広報課 電話：03-3276-4121
〒103-8241 東京都中央区日本橋 1-1-1 Mail：info01@kpost.kokubu.co.jp