

NO. 14  
 2020年3月2日

 あさひたかきごぎゅう  
 北海道旭川で丹精込めて作られた旭高砂牛の「牛骨」使用

## 国分北海道、「北海道旭川 牛骨だしらーめん 塩味・醤油味」2種を発売

— 牛骨の旨味が引き立つスープ&二夜干し麺が絡み合う、風味豊かならーめん —

国分北海道（株）〔本社：北海道札幌市中央区、社長：黒澤 良一〕は、旨味が引き立つ味わい深い旭高砂牛の牛骨だしを使用した即席めん「北海道旭川 牛骨だしらーめん塩味」「北海道旭川 牛骨だしらーめん醤油味」を発売いたします。



### 1. 開発背景

2019年に国分北海道オリジナル商品の「旭川無双ビーフカレー」を発売し、お客様に広く「旭高砂牛」を知ってもらい、多くのお問合せ・導入を頂きました。また、旭川市のふるさと返礼品にも採用されるなどの背景から、この旭高砂牛を使用した更なる商品開発を行いたいと考え、旭高砂牛の牛骨を使用した、だしらーめんを開発するに至りました。

#### \*旭高砂牛とは

「旭高砂牛」は、「国土無双」で知られている旭川の銘蔵・高砂酒造の酒粕を飼料に混ぜて育てられた牛で、酒粕を与えることで、肉質が柔らかく、脂が甘くなるという特長があります。年間生産頭数は約150頭で大変貴重です。

### 2. 商品特長

- 麺： 生麺を約2日かけてじっくり乾燥させた二夜干し麺を使用。ゆで上げ後はまるで生麺のような食味、コシが引き立ちます。
- スープ塩味： 旭高砂牛の骨から炊き出した出汁に、昆布エキスや生姜、にんにくを加えた、まろやかな味わいのあるスープです。スープ中に牛骨だしを46%使用しました。
- スープ醤油味： 旭高砂牛の骨から炊き出した出汁に、玉ねぎや昆布エキスを加えた、牛脂の旨味を感じるスープです。スープ中に牛骨だしを30%使用しました。

### 3. 商品概要

商品名： 北海道旭川 牛骨だしらーめん 塩味  
内容量： 114.5g  
(めん70g、スープ44.5g)  
希望小売価格： 北海道エリア：180円(税別)  
北海道以外のエリア：230円(税別)  
賞味期間： 240日(常温)



商品名： 北海道旭川 牛骨だしらーめん 醤油味  
内容量： 115.5g  
(めん70g、スープ45.5g)  
希望小売価格： 北海道エリア：180円(税別)  
北海道以外のエリア：230円(税別)  
賞味期間： 240日(常温)



### 4. 発売日

2020年3月16日(月)

### 5. 主な販売先

北海道内観光地売店、道の駅、百貨店、量販店  
※北海道外は全国北海道フェアなど

### 6. 関連商品

商品名： 旭川無双ビーフカレー(中辛)  
内容量： 180g(一人前)  
希望小売価格： 北海道エリア：600円(税別)  
北海道以外のエリア：680円(税別)  
賞味期間： 24ヶ月(常温)  
発売日： 2019年6月17日



#### ◆商品・販売に関するお問い合わせ

国分北海道(株) マーケティング部 事業開発課 電話：011-350-6309  
〒064-0806 札幌市中央区南6条西9丁目 1018番地3

#### ◆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