

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」より新たな2品

「北海道産花咲蟹だし 味噌らーめん」

「島根県宍道湖産しじみだし 醤油らーめん」を発売

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：國分勸兵衛〕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「北海道産花咲蟹だし 味噌らーめん」「島根県宍道湖産しじみだし 醤油らーめん」を発売いたします。



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. 商品概要

- 商品名 : クリエイトだし麺 北海道産花咲蟹だし 味噌らーめん
 内容量 : 294g (めん 110g×2 袋、スープ 37g×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)
 商品特長 : 北海道産の花咲蟹をじっくり煮出し、旨味を感じるだしが特長の味噌らーめんです。花咲蟹は、国内では北海道・根室半島付近でしか獲れず、漁の期間が制限されているため「幻のカニ」と呼ばれています。昆布を主食としているため、ほかのカニにはない独特の甘みと旨みがあり、味わい深い出汁がとれます。プリっとした弾力のある食感が特長の「低加水 熟成中太ちぢれ麺」が味噌らーめんによく合います。
 ※秋冬期間限定発売

商品名 : クリエイトだし麺 島根県宍道湖産しじみだし 醤油らーめん
内容量 : 312g (めん 120g×2 袋、スープ 36g×2 袋) 2 人前
参考売価 : 400 円 (税別)
賞味期間 : 製造日+44 日 (チルド売場向け・常温流通品)
商品特長 : 島根県宍道湖産のしじみは、淡水と海水の相乗作用により旨味が凝縮され、濃厚な味わいが特長です。その宍道湖産のしじみをじっくり煮出し、旨味を感じるだしが特長の醤油らーめんです。「低加水 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。

3. 発売日

2025 年 9 月 1 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) マーケティング・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