

「tabete だし麺」全12品をリニューアル発売

— 国産素材を煮出してとった、だしのうまみがきいたラーメン—

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、「tabete だし麺」全12品をリニューアル発売いたします。



1. 商品特長

- ・国産素材を煮出してとった「だし」のうまみがきいたラーメン「だし麺」
- ・バラエティに富んだ「だし」のラインアップ
- ・麺は、生麺を約2日じっくりと時間をかけて熟成と乾燥させたコシのある生麺食感

※リニューアル商品のラインアップは別添ご参照ください。

2. リニューアルポイント

- ・おいしさはそのままに「だし感」をさらに感じていただけるよう、アイテムに合わせて塩味調整や「だし」の配合量をアップ（一部の商品を除く）
- ・一番の特長である「だし」のうまみが伝わるような、シズル感溢れるパッケージデザインに
- ・高級感のあるパッケージに加え、だしの素材に合わせたカラーバリエーションで統一感を演出
- ・横型から縦型への変更により、売り場展開のアイテム数拡大が可能となり、選ぶ楽しみも

3. 発売日

2022年9月5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 開発一課 電話：03-3276-4131

◆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

『 tabete だし麺 』

商品名	tabete だし麺 北海道産帆立貝柱だし 塩らーめん	tabete だし麺 比内地鶏だし 醤油らーめん	tabete だし麺 近江牛骨だし 醤油らーめん	tabete だし麺 三重県産真鯛だし 塩らーめん	tabete だし麺 高知県産柚子だし 塩らーめん	tabete だし麺 長崎県産炭焼きあごだし 醤油らーめん	tabete だし麺 霧島黒豚だし 豚骨らーめん
商品イメージ							
規格	112g(袋)	101g(袋)	113g(袋)	110g(袋)	102g(袋)	108g(袋)	100g(袋)
賞味期間	8ヶ月	8ヶ月	8ヶ月	8ヶ月	8ヶ月	8ヶ月	8ヶ月
希望小売価格(税別)	190円	190円	190円	190円	190円	190円	190円
商品コメント	北海道産帆立の貝柱のみをじっくり煮出してとった「だし」を使用したスープは、香りと甘味がクセになります。	比内地鶏のガラを煮出してとった「だし」を使用したスープは、素材の風味と醤油のバランスが絶妙です。	近江牛の牛骨を煮出してとった「だし」を使用したスープは、特有の甘味と香ばしさをとお楽しみいただけます。	三重県産の真鯛の頭を煮出してとった「だし」を使用したスープは、上品で風味が豊かな仕上がりです。	高知県産のゆず皮を煮出してとった「だし」を使用したスープは、香りよく、爽やかさが引き立ちます。	炭焼きにした長崎県産のあご(とびうお)を煮出してとった「だし」を使用したスープは、上品で風味がよい一品です。	霧島豚骨のゲンコツを含む骨を煮出してとった「だし」を使用したスープは、まろやかで独特の甘みの特徴です。
商品名	tabete だし麺 京鴨だし 鴨白湯らーめん	tabete だし麺 千葉県産はまぐりだし 塩らーめん	tabete だし麺 宮城県産わたり蟹だし 塩らーめん	tabete だし麺 名古屋コーチンだし 鶏塩白湯らーめん	tabete だし麺 北海道産甘海老だし 味噌らーめん		
商品イメージ							
規格	102g(袋)	108g(袋)	104g(袋)	107g(袋)	104g(袋)		
賞味期間	8ヶ月	8ヶ月	8ヶ月	8ヶ月	8ヶ月		
希望小売価格(税別)	190円	190円	190円	190円	190円		
商品コメント	京鴨ガラをじっくり煮出してとった「だし」(白湯)を使用したスープは、鴨特有の風味と甘味、こくがお楽しみいただけます。	千葉県産のはまぐりを煮出してとった「だし」を使用したスープは、貝特有の風味とコクが全面に広がります。	宮城県産わたり蟹を丸ごと煮出してとった「だし」を使用したスープは、蟹の風味と旨味を感じる仕上がりです。	名古屋コーチンをじっくり煮出してとった「だし」(白湯)を使用したスープは、すっきりとした中にうまみとコクを感じます。	北海道産甘海老の頭を煮出してとった「だし」を使用したスープは、特有の風味がしっかりと感じられます。		