

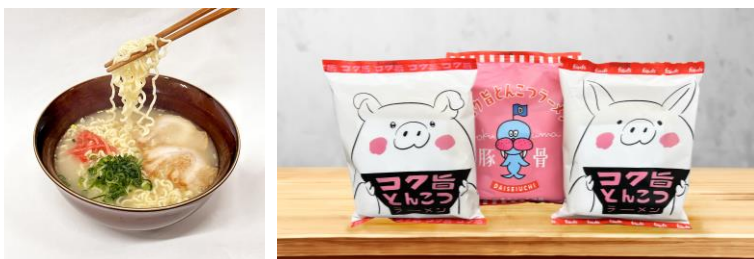
(合計枚数1枚)

福岡限定ご当地インスタントラーメン登場！ ～フーズアンドフーズが「コク旨とんこつラーメン」を新発売～

福岡県朝倉市に本社を構える製麺会社フーズアンドフーズは、地域限定袋麺「コク旨とんこつラーメン」を発売いたしました。2025年3月1日（土）より、朝倉市の道の駅にて店頭販売を開始しました。

【商品開発の背景】

調理麺の製造を主力とするフーズアンドフーズは、これまでに培った製麺技術を活かした商品開発を行い、2021年7月にインスタント麺第一弾として、旨鶏塩味ベースのほんのり梅味スープにコクのある麺、梅の花をイメージしたかまぼこ入りで、味も見た目も今までのジャンルにとらわれないインスタントラーメン「梅めん」を発売し、ご好評をいただいています。しかし、九州の製麺会社として、とんこつラーメンへの強いこだわりを持ち、開発を決意しました。



製品概要

製品名：コク旨とんこつラーメン
 希望小売価格：税込324円
 発売地域：福岡県
 内容量：90g（麺78g）
 発売日：2025年3月1日（土）
 販売場所：朝倉市の道の駅ほか

【商品の特徴】

・とんこつラーメンへのこだわりが生んだ究極のスープ！

福岡ではとんこつラーメンに対するこだわりが強く、社内でも味の方向性について議論が白熱。3種のスープから候補を絞り込み、7回に及ぶ試作と評価を経て、最終的にクリーミーでコク深い味わいのスープに決定しました。地元のラーメン好きにも満足いただける一杯に仕上がりました。

・福岡県産ラー麦を使用し、本場の味を実現！

「コク旨とんこつラーメン」の麺には、福岡県が博多ラーメン専用に開発した小麦「福岡県産ラー麦」を使用。さらに、国内産純正ラードで贅沢にフライし、風味豊かなコク深い麺に仕上げています。

・3種類のパッケージデザイン

パッケージデザインは、豚骨らしいブタのデザイン2種と、フーズアンドフーズが所属するダイセーグループのマスコットキャラクター「ダイセーウチ」デザイン1種を展開。

【フーズアンドフーズ株式会社について】

フーズアンドフーズ株式会社は、福岡県朝倉市に本社を構え、うどん・そば・中華麺などの調理麺や、スープ・いなりなどの惣菜を製造・販売しています。「安全・安心でおいしい製品づくり」をモットーに、地域に愛される企業を目指しています。福岡県朝倉市の豊かな自然に囲まれた環境で、こだわりの麺づくりに励み、JFS-B規格認証を取得した製麺工場での品質管理を徹底。福岡の水資源を活かし、安心して美味しい食品をお届けしています。

< 本件に関する報道関係者からのお問合せ先 >

ダイセイホールディングス株式会社 広報チーム
 担当：齋藤、浅見

TEL：03-5212-8988 FAX：03-5212-8989 E-mail：dhd-pr-ict@daiseihd.co.jp