

2017年1月10日
株式会社ファミリーマート

昨年大好評のラーメンが満を持して復活！
“ファミマのラーメン”から「塩ラーメン」を発売
～正月明けにもピッタリな、和風ダシがきいた、あっさりした味わい～

株式会社ファミリーマート(本社:東京都豊島区、代表取締役社長:澤田貴司)は、正月明けに合わせて、人気の“ファミマのラーメン”シリーズから、「塩ラーメン」(本体:462円、税込:498円)を、2017年1月10日(火)から全国のファミリーマート店舗約12,000店にて発売いたします。

■昨年大好評の塩ラーメンがさらにおいしく進化！3種類の塩をブレンドしたスープがたまらない！

このたびは、正月明けにもピッタリな、ホッと落ち着くあっさりとした味わいの「塩ラーメン」を発売いたします。昨年も同時期に発売し、たちまち“ファミマのラーメン”シリーズで売上第1位に躍り出た人気商品です。今年は、スープにブレンドする塩を3種類に増やし、麺は外はモチモチ、中はしっかりと食感が特長の三層麺にするなど、さらに進化させたファミマの「塩ラーメン」を是非ともお召し上がり下さい。



【商品名】塩ラーメン

【価格】本体:462円、税込:498円

【内容】3種類の塩と、野菜ブイヨン、和風だしを合わせることで、あっさりとした中にもまろやかな塩の風味が味わえるスープに仕上げました。外はモチモチ、中はしっかりと食感が特長の「三層麺」と塩味のスープがよく合います。また、スープ本来の味をお楽しみいただけるよう、具材はシンプルな盛り付けにしています。

※北海道では麺の仕様が異なります。

【3つのこだわり】

(1) スープへのこだわり

鶏ガラベースのスープに、「海藻の旨みを含んだ藻塩」「ミネラルバランスの良い自然塩」「まろやかな味わいの粗塩」をブレンドし、野菜ブイヨンと和風だしを合わせました。昨年と比べ、ブレンドする塩を1種類増やしたことで、あっさりとした中にもまろやかな塩の味わいをお楽しみ頂けます。

(2) 麺へのこだわり

芯のある硬めの食感をもった生地(北海道産小麦の強力粉使用)を、柔らかいモチモチとした生地(北海道産小麦の中力粉使用)で挟み込んだ三層構造の麺です。 ※北海道では仕様が異なります。

(3) 具材へのこだわり

直火で焼いたイタリア産豚バラ肉のチャーシューと、青ネギ、白髪ネギ、メンマをシンプルに盛り付け、塩味のスープの味をお楽しみいただけるよう工夫いたしました。

ファミリーマートは、「あなたと、コンビニに、ファミリーマート」のもと、「Fun&Fresh」をテーマに、小商圏における生活インフラとして、来るたびに楽しい発見があり、新鮮さにあふれた、お客さまの気持ちにいちばん近いコンビニエンスストアを目指してまいります。

以上