

## NEWS RELEASE

官民連携、食品ロス削減に貢献できるカップめんを発売！  
青森県の旨みたっぷりの未使用さばを活用した、からだがあたたまる一杯  
もったいないをおいしいに 陸奥の鯖だし魚介醤油ラーメン  
もったいないをおいしいに 陸奥の鯖だし濃コク味噌ラーメン

2023年10月16日 新発売

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡寛）は、2023年10月16日より、「もったいないをおいしいに 陸奥の鯖だし魚介醤油ラーメン／陸奥の鯖だし濃コク味噌ラーメン」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① “もったいないを、おいしいに変えてしまおう！”をスローガンに、おいしく食べて学べて、食品ロス削減にも貢献できるニッポンの未来へつながるカップめんシリーズの第3弾！
- ② 豊富な水産資源に恵まれた本州最北端“陸奥国（むつのくに）”青森の未利用さばを使った一杯！
- ③ 国が推進する食品ロス削減国民運動「NO-FOODLOSS PROJECT」に賛同し、サステナブルな社会の実現に向けた取り組みを展開！

■商品名：

もったいないをおいしいに 陸奥の鯖だし魚介醤油ラーメン  
もったいないをおいしいに 陸奥の鯖だし濃コク味噌ラーメン

■発売日：2023年10月16日（月）

■発売地区：全国

■希望小売価格：236円（税抜）

豊富な水産資源に恵まれた本州最北端“陸奥国（むつのくに）”の青森の未利用さばを活用した商品を発売します。青森県の港町八戸で水揚げされた、食用として利用されにくい魚体の小さいさばをスープに有効活用しました。食材の旨みを余すことなく使用した味わいを楽しみながら、食品ロス削減にも貢献することができる一杯です。

## ■開発背景

サステナブルな社会の実現を目指して、2030年までのSDGs達成に向けて残り5年となる2025年大阪・関西万博の開催地である大阪は、SDGsの発信地として注目が高まっていくことが予想されます。同じ大阪に本社を置く食品メーカーとして、目指すべき17の目標のなかでも食品ロス問題は積極的に取り組むべき課題です。

国が推進する食品ロス削減国民運動「NO-FOODLOSS PROJECT」に賛同し、シンボルマーク「ろすのん」を商品パッケージに使用した、国や行政と連携したシリーズを展開しています。

当シリーズは、“もったいないを、おいしいに変えてしまおう！”をスローガンに、ほんとうはおいしいのに活用しきれていない日本全国の食材をまるごと旨みに変えて詰め込んだ、おいしく食べて学べて、食品ロス削減にも貢献できるニッポンの未来へつながるカップめんです。

第1弾は大阪湾で獲れた「未利用魚」をスープに活用した商品で、昨年10月に発売しました。第2弾は熊本県産の「ふぞろいトマト」をスープに活用した商品で、今年2月に発売しました。

第3弾は、豊富な水産資源に恵まれた本州最北端“陸奥国（むつのくに）”の青森の未利用さばを活用した商品を開発しました。近年、ますます注目が高まる未利用魚をスープに活用し、食材の旨みを余すことなくおいしさに変えることで新しい価値の創造を目指します。

## ■参考情報

### 食品ロス削減国民運動「NO-FOODLOSS PROJECT」について

世界中で多くの人々が栄養不足状態にあるなかで、「もったいない(Mottainai)」という言葉の発祥地である日本が食品ロス削減にフードチェーン全体で取り組んでいくため、官民が連携して食品ロス削減に向けた国民運動を展開しています。

### 未利用魚の活用について

魚体サイズがふぞろい、漁獲量が少なく出荷量がまとまらないなど様々な理由から、本来の目的である食用として利用されにくく、価値がつきにくいことから市場に流通されにくい魚は総じて「未利用魚」と呼ばれています。総水揚げ量の約3割以上に当たるともいわれており、日本の漁獲量が減少傾向にあるなか貴重な水産資源の損失につながっています。近年SDGsの観点から、未利用魚を有効活用しようとする動きが加速しています。

【商品特長】

商品名	もったいないをおいしいに 陸奥の鯖だし 魚介醤油ラーメン	もったいないをおいしいに 陸奥の鯖だし 濃コク味噌ラーメン
めん	適度な弾力と滑らかさを併せ持った丸刃のめんです。めんに適度な味付けを行い、スープと相性良く仕上げました。(湯戻し時間:3分)	適度な弾力と滑らかさを併せ持った丸刃の太めんです。めんに適度な味付けを行い、スープと相性良く仕上げました。(湯戻し時間:3分)
スープ	青森県産のさばを使用したさばエキスを加え、味を調えた醤油ラーメンスープです。しっかりと利かせたさばの香りと旨みが最後まで続き、飽きのこない一杯に仕上げました。	青森県産のさばを使用したさばエキスを加え、味を調えた濃厚な味噌ラーメンスープです。しっかりと利かせたさばの香りと旨みが最後まで続き、飽きのこない一杯に仕上げました。
かやく	色調の良いなると、ねぎ、食感の良い大豆そばろを加えて仕上げました。	色調の良いコーン、ねぎ、食感の良い大豆そばろを加えて仕上げました。
パッケージ	食品ロス削減国民運動ロゴマーク「ろすのん」に、メニュー名とシズル感あふれる写真を大きく配したデザインです。	

【商品概要】

商品名	もったいないをおいしいに 陸奥の鯖だし 魚介醤油ラーメン	もったいないをおいしいに 陸奥の鯖だし 濃コク味噌ラーメン
内容量	60g (めん 50g)	62g (めん 50g)
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 40231 0	49 01071 40237 2
ITFコード	1 49 01071 40231 7	1 49 01071 40237 9
ケース JANコード	49 01071 40236 5	49 01071 40238 9
希望小売価格	236 円 (税抜価格)	
個装サイズ	100×100×110mm	
段ボールサイズ	404×311×114mm	
個装重量	86g	89g
ケース重量	1.2 kg	1.2 kg