

NEWS RELEASE

蟹をまるごと発酵・熟成させた調味料「蟹醬」^{かにびしお}使用！
蟹の濃厚な旨みが詰まった冬に食べたい味噌ラーメンが新登場！
まるごと蟹の旨み 蟹醬味噌ラーメン
2025 年 11 月 17 日 新発売

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 代表取締役社長：村岡寛人）は、2025 年 11 月 17 日より、「まるごと蟹の旨み 蟹醬味噌ラーメン」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① 冬の味覚の蟹をテーマにした、蟹の旨みが詰まった濃厚味噌ラーメンが新登場！
- ② 蟹をまるごと発酵・熟成させた調味料「蟹醬」使用！濃厚な蟹の風味と味わいがとけこんだ濃厚な味噌スープは、寒い季節にピッタリな味わい！もちっとした食感の太めめんの相性も抜群です。

■商 品 名：まるごと蟹の旨み 蟹醬味噌ラーメン

■発 売 日：2025 年 11 月 17 日（月）

■発 売 地 区：全国

■希望小売価格：271 円（税抜）

冬の味覚のひとつである「蟹」をテーマにした新商品を開発しました。蟹をまるごと塩漬けにして発酵・熟成させた調味料「蟹醬」を使用した、蟹の濃厚な味と香りが利いた味噌ラーメンは、日本の冬の味覚をしっかりと楽しめる、寒い季節に思わず食べたくなる一杯です。

【商品特長】

商 品 名	まるごと蟹の旨み 蟹醬味噌ラーメン
め ん	適度な弾力と滑らかさを併せ持った角刃の太めんです。適度な味付けを施し、食べごたえのあるめんに仕上げました。(湯戻し時間:5分)
ス ー プ	ポークをベースに蟹醬の旨みを加えた味噌ラーメンスープです。別添の液体スープを加えることでラードのコクが加わり、まろやかなスープに仕上げました。
か や く	食感の違う二種類の魚肉練り製品（かに足風かまぼこ、カニカマ）、ねぎを加えました。
パッケージ	「蟹醬」を前面に押し出し商品の特長を訴求しつつ、シズル写真で濃厚な味わいを期待させるデザインです。

【商品概要】

商 品 名	まるごと蟹の旨み 蟹醬味噌ラーメン
内 容 量	93g（めん 70g）
荷 姿	12食×1
JAN コード	49 01071 40864 0
ITF コード	1 49 01071 40864 7
ケース JAN コード	49 01071 40865 7
希望小売価格	271 円（税抜価格）
個装サイズ	111×111×118mm
段ボールサイズ	445×342×123mm
個 装 重 量	128g
ケース重量	1.8kg