

NEWS RELEASE

2 月 9 日は肉の日！ブランド和牛のおいしさが詰まった、贅沢気分を味わえる一杯！

和牛庵

神戸牛オイル仕立ての黒胡椒香る醤油ラーメン
／松阪牛オイル仕立てのすき焼き味うどん

2026 年 2 月 9 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、2026 年 2 月 9 日より、「和牛庵 神戸牛オイル仕立ての黒胡椒香る醤油ラーメン／松阪牛オイル仕立てのすき焼き味うどん」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① 日本が誇るこだわり食材「ブランド和牛」から抽出したオイルを使用し、ちょっとした贅沢気分を味わえるカップめんが新登場！
- ② 「醤油ラーメン」は、神戸牛オイルのコクとステーキを彷彿とさせる味わいで、「すき焼き味うどん」は、松阪牛オイルのコクと相性抜群な味わいで、気軽に手軽に贅沢気分を味わえる一杯！

■商 品 名： 和牛庵 神戸牛オイル仕立ての黒胡椒香る醤油ラーメン
和牛庵 松阪牛オイル仕立てのすき焼き味うどん

■発 売 日： 2026 年 2 月 9 日（月）

■発 売 地 区： 全国

■希望小売価格： 236 円（税抜）

神戸牛から抽出したオイルを使用した「醤油ラーメン」は、神戸牛の定番の食べ方である“ステーキ”を彷彿とさせるペッパー醤油味に、ステーキの風味を重ねて仕上げました。また、松阪牛から抽出したオイルを使用した「すき焼き味」は、松阪牛の脂肪の特長と相性が良いとされる食べ方“すき焼き”の味わいを採用した、こだわりのメニューです。

【商品特長】

商 品 名	和牛庵 神戸牛オイル仕立ての 黒胡椒香る醤油ラーメン	和牛庵 松阪牛オイル仕立ての すき焼き味うどん
め ん	適度な弾力と滑らかさを併せ持った丸刃の太めんです。 (湯戻し時間:3 分)	適度な弾力と喉越しの良さを併せ持った、うどんらしいめんです。 (湯戻し時間:4 分)
ス ー プ	ビーフをベースにペッパーやガーリック等を加えた醤油スープです。別添の調味油を加えることで神戸牛オイル由来の風味が広がり味わい深い一杯に仕上げました。	チキンやポークをベースにすき焼きらしい甘みやコクを加えた醤油スープです。別添の液体スープを加えることで、松阪牛オイル由来の甘みがさらに加わり満足感のある一杯に仕上げました。
か や く	風味の良い玉ねぎ、程良く味付けした小麦たん白加工品を入れて仕上げました。	風味の良い揚げ玉、色調の良い卵、ねぎ、花型なるとを加えて仕上げました。
パッケージ	和牛庵ロゴと「神戸牛オイル」、「松阪牛オイル」を大きく配置しつつ、背景はシンプルにした、上質感を感じる店頭で目を引くデザインです。	

【商品概要】

商 品 名	和牛庵 神戸牛オイル仕立ての 黒胡椒香る醤油ラーメン	和牛庵 松阪牛オイル仕立ての すき焼き味うどん
内 容 量	60g (めん 50g)	65g (めん 50g)
荷 姿	12 食×1	
JAN コード	49 01071 40916 6	49 01071 40918 0
ITF コード	1 49 01071 40916 3	1 49 01071 40918 7
ケース JAN コード	49 01071 40917 3	49 01071 40919 7
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	90g	95g
ケース重量	1.3kg	1.3kg